This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

Brief eines Correſpondenten der Geſellſch. über den Brand im Getreide, ſt. im 2 St. des 9 Jahrg. der Berner Abhandl. a. d. J. 1768, S. 138—141.

Mittel, den Weitzen vor dem ſogenannten Brand zu bewahren, ſt. im 42 St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1768, S. 338, f.

S. Gedanken über die Frage: Ob der Brand in verſchiedenen Getreidearten von Inſecten oder Würmern herrühre? ſt. im 32 St. des Wirtenb. Wochenbl. a. d. J. 1769, S. 261—265. Siehe oben, S. 394.

Mittel wider den Brand im Weitzen, ſt. im 96 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770. Siehe oben, S. 394.

Mittel wider den Brand im Weitzen, ſt. im 33 St. des I B. der Oekon. Nachr. der patriot. Geſellſch. in Schleſien, a. d. J. 1773, S. 263. Siehe oben, S. 395.

Gedanken über den Brand im Weitzen, ſt. im 2, 3 und 4 St. des III B. derſelben, a. d. J. 1775.

Von der Natur, dem Sitze und den Urſachen des Brandes im Getreide, von Hrn. Aimen, aus dem Engl. überſ. von Herrn Loys von Cheſeaux, ſt. im 1 St. 4ten Jahrg. 1763 der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 217—223.

[illegible] des Hrn. Aymen Mittel wider den Roſt und Brand im Getreide, ſ. No. 36 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 318; [illegible]ngl. das 47 St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und [illegible]achr. v. J. 1765, S. 374, f.

[illegible]etre de Mr. AUCANTE, ſiehe im II Th. meiner Encyclopädie, S. 459.

Carl Ludw. Bruch Anmerkung von Mitteln, den Brand zu verhüten, ſt. in D. Schrebers Sammlung ꝛc. 3 Th. Halle, 1758, gr. 8. S. 228.

RUD. JAC. CAMERARII diſſ. de vſtilagine frumenti. Tubing. 1709, 4.

Heinr. Fried. Delius Anmerkung von dem Brande im Weitzen, ſt. im 36 St. der Fränk. Sammlungen, Nürnb. 1762, 8. S. 534, f.

Jo. Gottl. Gleditſch neuer Beytrag zur Geſchichte des Brandes im Getreide, ſt. in deſſen vermiſchten phyſicaliſch-botanisch-[illegible]conomiſchen Abhandlungen, I Th. Halle 1765, gr. 8. [illegible]—156. S. oben, S. 392.

[illegible] Kayſers gründliche Nachricht vom brandigen Weitzen. [illegible]rnb. 1768, 8. 3 B. Sie ſteht auch bey P. E. Lüders I Beſtärig., daß das ſchmale und flache Pflügen am [illegible]chſten ſey, Flensb. 1769, 8. S. 73—88.

[illegible]e. Krugs Unterſuchung des Brandes im Weitzen, ſt. im 56 St. der Decon. Nachr. Lpz. 1753, 8. S. 598—602. Siehe oben, S. 384.

Das ſicherſte Mittel wider den Brand im Weitzen, von M. J. D. Küttner, ſt. in No. 41 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1764, S. 358.

S. 352—354; desgl. im 1 St. des VII B. der phyſikaliſch-ökon. Auszüge, Stuttg. 1765, 8. S. 128—133.

CAR. LINNÆI diſſ. mundum inviſibilem breviter delineatura, Vpſal. 1767, 4. Siehe oben, S. 394.

C. F. Meyers Abhandlung von dem Brande im Getreide, und den Mitteln, ſolchem zu wehren, ſt. im 78 St. der Hannover. gel. Anz. v. J. 1752.

Einige Anmerkungen über den ſogenannten Brand im Getreide, von J. G. Model, ſt. im 2 Th. der Abhandl. der freyen ökon. Geſellſch. in St Petersb. Riga und Leipz. 1773, gr. 8. S. 205—208; ingl. in deſſen kleinen Schriften, St. Petersb. 1773, gr. 8. S. 27—44.

Ge. Fr. Möllers Sendſchreiben von der wahren Urſache des Brandes im Getreide, ſt. im 47 St. der Leipz. Samml. 1747, 8. S. 1036—1051.

Vom Brande im Getreide, ſ. Hrn. Otto von Münchhauſen Hausvater, Th I S. 149. Siehe oben, S. 392, f.

C. L. N. (Carl Ludw. Neuenhahns) Unterſuchung einiger Urſachen des Weizenbrandes, und der Mittel, ſolchen zu verhindern, ſt. im XII Th. der Oeconom. Phyſikal. Abhandl. Lpz. 1757, 8. S. 767—800.

Hrn. du Pleſſis Mittel, das Getreide vor dem Brande zu bewahren, ſt. im 25 St. der Hannover. Beytr. v. J. 1762, S. 387—396.

Part of a letter from the Abbe PLUCHE, to Dr Mortimer, from Paris, Oct. 24, 1736, N. S. concerning the Smut of Corn, im 1 Th. des XLI B. der *Philoſ. Tranſact.* No. 456, for June 1740, S. 357, f.

Mittel für den Brand in dem Winterweitzen, ſ. Jo. Heſſ Praxis landwirthſchaftliche Erfahrungen, 4 Quartal. Liſten und Lub. 1769, gr. 8. St. 28, S. 438—440.

G. Rammelt Gedanken von der Urſache des Brandes im Weitzen, und den Mitteln dagegen, ſt. in D. G. Schrebers Sammlung ꝛc. II Th. Halle 1756, gr. 8. S. 325—329.

J. H. Ritters nützliche Anmerkungen ꝛc. ſ. im IIten Th. der Encyclopädie, S. 459.

Fr. Moritz v. Rohr Abh. von dem Brande im Getreide, von der Einkalkung des Weitzens, um den Brand zu verhüten, ſt. in deſſen Oecon. Reliquien I Zehend, Berl. 1769, S. 25—39. Siehe oben, S. 394.

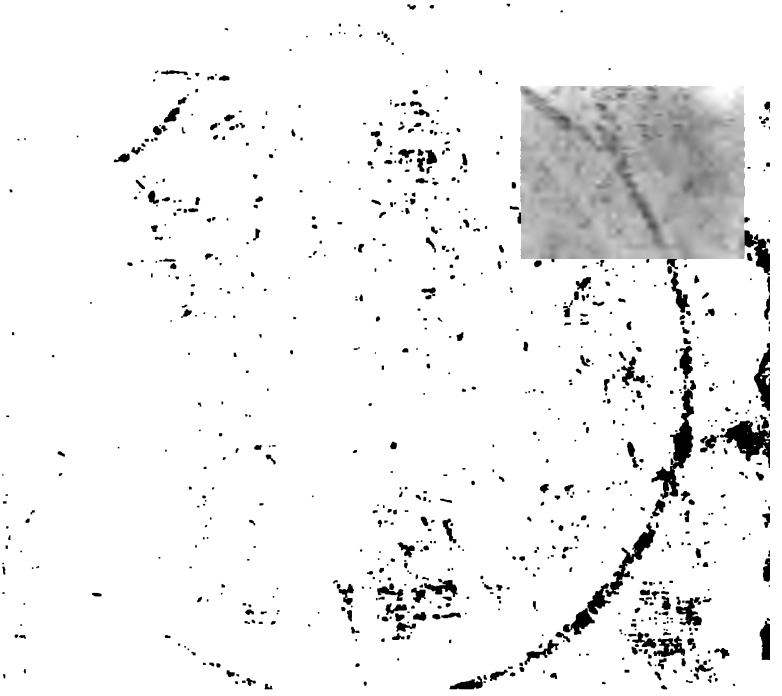
D. G. Schrebers Prüfung der Meinung vom Brande im Getreide, welche Hr. Tiller in einer franzöſ. Preisſchrift vorgetragen hat, ſt. im 25 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. desgl. in deſſen Sammlung ꝛc. XIV Th. S. 363, f. S. oben, S. 385.

Ed. deſſ. Anmerkungen über Hrn. Rammelts Gedanken vom Brand im Weitzen betreffend, ſt. in deſſen Sammlung ꝛc. Halle 1756, gr. 8. S. 330—340.

Schol. Gustrow.

1837

STANFORD
UNIVERSITY
LIBRARIES



D. DAN. GOTTFR. SCHREBER

Oekonomische Encyklopädie,

oder

allgemeines System

der

Staats-Stadt-Haus- u. Landwirthschaft,

in alphabetischer Ordnung;

von

D. Johann Georg Krünitz,

der Russisch-Kaiserl. freyen oekonomischen Gesellschaft zu St. Petersburg Mitglied, der kön. preuß. gelehrten Gesellsch. in Frankf. an der Oder Beysitzer, der Götting. deutschen Gesellschaft, der Oberlausitzer Bienengesellschaft, und der Leipz. oekonom. Soc. Ehren-Mitglied, wie auch der oekonom. patriot. Soc. in Schles. ordentliches Mitglied und Correspondent.

Sechster Theil,

von Blut bis Bro. Nebst 3½ Bogen Kupfer.

Zweyte Auflage.

Mit Königl. Preußischen und Churfürstl. Sächsischen Privilegien.

Berlin, 1784.

bey Joachim Pauli, Buchhändler.

AE27
K8
v.6
~~Locker~~
Stack

B. B.

Blut, iſt bekannter Maßen, derjenige rothe Lebensſaft, welcher aus dem Nahrungsſafte entſteht, in den Adern eines lebendigen Körpers umläuft, und ſich in alle fleiſchige Theile ergießt. Ich handle hier eigentlich von deſſen ökonomiſchen, und beyläufig auch von deſſen mediciniſchen Gebrauche.

Zuvörderſt gebraucht man das Blut von einigen Thieren, zur Speiſe; z. E. der Haſen und Rehe Blut, oder ſo genannten Schweiß; ferner, das Gänſe- und Schweine-Blut, wovon das erſtere insgemein zum Gänſe-Schwarz genommen, das letzte aber allezeit zu Würſten gefüllet wird, wiewohl hierzu auch Einige Rinds-Blut nehmen, welches aber höchſt ſchädlich iſt.

Das Ochſen-Blut wird zum Anſtreichen der Zäune, Gitterwerke, Luſthäuſer, Weinlauben, Hausſ-Pfoſten, und anderer Dinge, wie auch zum Zeugfärben, gebraucht.

Unter die abergläubigen Dinge gehört wohl unſtreitig der Gebrauch des Blutes zum Schießen, da ein Jäger, wenn er gewiß ſchießen will, das Blut von ſeiner rechten Hand pulveriſieren, und unter das Pulver miſchen ſoll; wie man dergleichen Kraft auch dem Blute von jungen Wiedehopfen zuſchreibt. Man verfertiget auch gewiſſe Blut-Kugeln, deren Nutzen dieſer

dieſer ſeyn ſoll, daß, wenn man mit ſolchen in einen Wald ſchießet, darin nur ein einziges Wild iſt, man ſolches, ohne zu wiſſen, wo es ſtecke, doch damit treffen, wofern aber keins vorhanden iſt, die Kugel wieder auf den Schützen zurück gehen werde.

Eine ernſthaftere Betrachtung verdient der Gebrauch des Blutes von Menſchen und Thieren, zum Düngen. Von der ausnehmenden Wirkung des Menſchenblutes als eines Düngers, hat man auf Schlachtfeldern leider! mehr als zu oft überzeugt zu werden, die betrübte Gelegenheit gehabt. Evelyn erzählt, daß nach der Schlacht auf den Feldern von Bagnam, in Devonſhire, wo Lord Hopton einen herrlichen Sieg erfochten, das Blut der Erſchlagenen den Boden, welcher kurz zuvor beſäet worden war, dermaßen fruchtbar gemacht habe, daß die meiſten Weitzenſtängel in der darauf erfolgten Aernde 2, 3, 4, ja 7, und manche ſo gar 14 Aehren getragen haben. Der Eigenthümer des Feldes ſah, daß es erbärmlich zuſammen getreten war, und wollte noch einmahl ſäen. Es wurde ihm aber, um vielleicht eine Probe zu machen, wiederrathen, und er bekam hernach ſo vortreffliches Getreide.

Von gleichem Nutzen iſt das Blut der Thiere, indem in demſelben alle zur Fruchtbarmachung erforderliche Eigenſchaften, als: ein gewiſſes Salz, Oehl und ſpirituöſes Weſen verborgen liegen. Eine überzeugende Probe davon verſichert der Verf. des Dünger-Lexicon, im 3 St. der Oecon. Nachr. S. 211 in einer ſehr kalten gebirgigen Gegend geſehen zu haben, woſelbſt er ein Stück Feld gefunden, welches einem Schlächter zugehörte, und durch dieſe Art Dünger dergeſtalt fruchtbar gemacht worden war, daß die daneben liegenden Felder eines gewiſſen unermüdeten Landwirthes, welcher Tag und Nacht auf die Verbeſſerung und Fruchtbarmachung ſeiner Felder bedacht war, es auch darin vor allen in daſiger Gegend befindlichen Wirthen ſehr weit gebracht hatte, nur wie ein dürres Land dagegen ausſahen.

Obſervation ſur le ſang & la chair des animaux, employées comme engrais, ſt. im *Journ. oeconom.* Dec. 1761, S. 569; desgl. in No. IX. der *Gazette ſalut.* v. J. 1762.

D'un nouvel uſage des excremens humains & du ſang, ſt. im *Journ. oeconom.* Mai 1762, S. 208, f.

In

1. **Blut-Blume mit flachen, zungenförmigen, glatten Blättern. Die afrikaniſche Blut-Blume, oder die Tulpe vom Vorgebirge der guten Hoffnung.** Hæmanthus (*coccineus*) foliis linguiformibus planis lævibus *Prod. Leyd.* 42. Hæmanthus Africanus. *H. L. B.* Tulipa Capenſis.

2. **Blut-Blume mit langen ſchiffleinsförmigen Blättern.** Hæmanthus (*carinatus*) foliis longioribus carinatis.

Die erſte Sorte hat eine große, zwiebelartige, Wurzel, aus welcher im Herbſte 2 breite, flache Blätter hervorkommen, welche zungenförmig, auf jeder Seite rückwärts gebogen ſind, und flach auf der Erde ausgebreitet liegen, welches beſondere Anſehen ſie den ganzen Winter hindurch haben. Im Frühlinge fallen dieſe Blätter ab, daß alſo vom May, bis zum Auguſt, die Pflanze blätterlos iſt, und allemahl erſt im Herbſte ihre Blumen hervorbringt, kurz vorher ehe die neuen Blätter zum Vorſchein kommen. In den Büchern, wo dieſe Pflanze abgebildet wird, werden die Blumen auf ſtarken aufrechtſtehenden Stielen wachſend angetroffen; ſie pflegen aber ſelten über 2 bis 3 Zoll über die Blumenzwiebel in die Höhe zu ſteigen, und bilden eine große Traube glänzend rother Blumen, welche zuſammen in einem gemeinen blätterig gefärbten Kelche eingeſchloſſen ſind. Sie ſind röhrig, und haben ein einziges, in 6 Theile zerſchnittenes, Blumenblatt. Jede Blume hat 6 lange Staubfäden, die über das Blumenblatt hinaus ſteigen. In der Mitte befindet ſich der Eyerſtock, welcher unter der Blume ſitzt; und auf demſelben ein Griffel, welcher oben eine Narbe hat. Der Eyerſtock wird in Europa ſelten zu Samen reif, ſondern fällt gemeiniglich mit der Blume ab, und alsdann kommen die grünen Blätter zum Vorſchein, die ſich auf dem Erdboden ausbreiten.

Die zweyte Sorte hat eine große Bollenwurzel, wie die erſte, welche 3 bis 4 Blätter treibt, die über

1 Schuh hoch werden. Sie ſind nicht, wie der erſten Sorte ihre, flach, ſondern ausgehöhlt, wie der Boden eines Kahnes, und ſtehen auch gerader, als jener ihre; ſind aber nicht ſo breit. Die Blumen ſind etwas dunkelröther.

Beyde Sorten ſind in Europa ſchwer fortzupflanzen, denn ihre Wurzeln ſetzen ſehr wenig junge Brut an; daher die holländiſchen Gärten aus Afrika, von dem Vorgebirge der guten Hoffnung, wo ſie wild wachſen, und Samen tragen, damit verſorget werden müſſen. Die Pflanzen ſind zu zart, als daß ſie in dieſem Lande im Winter in der freyen Luft fortkommen ſollten. Daher muß man die Wurzeln in Töpfe mit lehmiger Erde legen, und im Winter in einer mäßigen Wärme erhalten, woſelbſt dieſe Zeit über, die Blätter ſich in voller Schönheit zeigen, und ein angenehmes Anſehen geben werden, wenn ſie ſich unter andern Pflanzen im Treib-Hauſe befinden. Sind die Blätter abgefallen, ſo kann man die Wurzeln ausheben, und auſſer der Erde bis zum Auguſt aufbehalten; alsdann werden ſie in friſche Töpfe gelegt, und bis zu Ende des Septembers in freyer Luft gelaſſen, worauf ſie in das Treibhaus kommen, und daſelbſt öfters, aber mäßig, begoſſen werden.

Wenn man eine Rabatte vorn an die Glashäuſer macht, welche ſo eingerichtet werden kann, daß man ſie mit Gläſern bedecken kann, worunter dieſe Wurzeln mit den afrikaniſchen Gladiolis, Ixia, perſiſchen Cyclamen, u. d. gl. in den Boden geſetzt werden, ſo werden ſie beſtändiger blühen; auch werden die Stiele viel länger werden, als diejenigen, welche man in Töpfen hält.

3. **Blut-Blume mit lanzenförmigen, wellengleichen, gerade ſtehenden Blättern. Kleinere afrikaniſche Blut-Lilie. Baſtard-Dragun.** Hæmanthus (*puniceus*) foliis lanceolatis ovatis undulatis erectis. *H. C.* 127. Hæmanthus colchici foliis, perianthio herbaceo. *H. Elth.* 167. Dracunculoides, BOERH. *Ind. alt.* 2. 226.

Die Wurzeln sind aus vielen dicken, fleischigen Knollen zusammengesetzt, welche oben mit einander verbunden sind, wo sie ein Haupt bilden, aus welchem ein fleischiger gefleckter Stängel, wie bey dem Dragun, hervorkommt, welcher sich oben in verschiedene lanzenförmige Blätter ausbreitet, die am Rande wellenförmig sind. Die Stängel werden ungefähr 1 Schuh hoch; die Blätter sind 6 bis 8 Zoll lang, und in der Mitte 2 breit. Neben diesen Stängeln, zunächst an dem Erdboden, dringet ein starker fleischiger Stiel heraus, welcher ungefähr 6 bis 8 Zoll lang ist, und oben eine große Blumentraube hat, welche in einem grünen, bleibenden Kelche steckt. Die Blumen sind wie bey der vorigen Sorte, haben aber eine gelblich rothe Farbe. Sie kommen im May, Jun. oder Julius zum Vorschein. Die darauf folgenden Beeren haben, wenn sie reif sind, eine sehr schöne rothe Farbe.

Es ist diese Sorte ebenfalls auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung zu Hause; von daher ist sie zuerst nach Holland, und sodann weiter in alle europäische Gärten gekommen. Man kann sie durch Abtheilung der Wurzeln fortpflanzen. Die beste Zeit dieses zu thun, ist im Frühlinge, ehe die Pflanzen neue Stängel treiben; und dieses ist auch die rechte Zeit, sie in frische Töpfe zu versetzen. Da sich aber an den Wurzeln nicht viel junge Brut ansetzt, so kann man sie am besten aus dem Samen ziehen, welcher in unsern Gegenden häufig reif wird. Denselben muß man in Töpfe mit leichter guter Erde, deren Boden man mit etwas Kalkschutt belegt hat, aussäen, die Töpfe aber den ganzen Winter über im Glashause erhalten. Setzt man dieselben in das Lohbeet im Lohglashause zwischen die Pflanzen, wo leerer Raum ist, so bleibt die Erde warm, und trocknet nicht so bald, als wenn man sie in ein trocknes Glashaus setzt, daher wird auch der Same weit eher aufgehen. Im Frühlinge kann man die Töpfe aus

dem

renden Krankheiten, haben ſie ſo gar da ihren groſſen Nutzen, wo der Aderlaß höchſt ſchädlich ſeyn könnte. Wenn ſich zu ſolchen Krankheiten eine Raſerey oder Wahnwitz geſellet, ſo kann man ſowohl an den Schläfen, als hinter den Ohren, Blutegel anlegen, um die Gefahr dieſer Zufälle zu mindern. Bey jungen und zarten Kindern, wo man den Aderlaß noch nicht ohne Wiederrede anbringen kann, oder bey erwachſenen Kindern, wo ſich das Vorurtheil, auch in den hitzigſten Entzündungsfiebern, bey Pocken und Maſern, noch immer wieder dieſe heilſame Operation empöret, iſt der Gebrauch der Blutegel die ſicherſte und vortheilhafteſte Zuflucht. Bey ſchmerzhaften Entzündungen können ſie füglich am leidenden Theile, ſonſt aber am beſten an den Schläfen, angeleget werden. Wer einen unüberwindlichen Abſcheu vor dem Aderlaß hat, kann zur Zeit einer nachtheiligen Vollblütigkeit, dem Schnäpper oder der Lanzette durch die Dienſtfertigkeit der Blutegel ausweichen, und bey Kindern wird der Ueberfluß des Blutes dadurch am ſicherſten vermindert. Durch die langſame Ausleerung des Blutes werden zugleich alle die Folgen, als: ſtarke Ermattung, Schwachheit, Ohnmachten ꝛc., die bey vielen nach dem Aderlaß zu entſtehen pflegen, verhindert. In anhaltenden Fiebern, wo die Kräfte des Kranken ſchon eine ſtarke Abnahme erlitten haben, und keine ſchleunige Ausleerung wohl Statt finden kann, rühmt Mead die Blutegel als das ſicherſte Ausleerungsmittel. In der Hirnwuth, oder Entzündung des Gehirnes, (ſo eigentlich eine Sommerkrankheit iſt, welche daher entſtehen kann, wenn man mit entblößtem Haupte ſich lange in der Sonnenhitze aufhält, oder ſich gar derſelben an einem feuchten Orte ſchlafend ausſetzt,) hat Pringle 6 bis 7 Egel an die Schläfe legen laſſen, und ihre Anwendung, nach vorhergegangenem reichlichen Aderlaß, vorzüglich wirkſam gefunden; und Medicus beſtätigt ihren

Nutzen

Krankheiten, als besonders bey unleidlichen Lenden-Schmerzen, Chiragra, Podagra, Gonagra, u. s. w. die herrlichsten Wirkungen gesehen, wenn er sie an den leidenden Stellen ansetzen lassen. Nach Gisler's Versicherung, finden die Nordländer diese blutbegierige Würmer in solchen Krankheiten sehr dienlich, die von einem verderbten, scharfen und salzigen Blute verursachet worden, besonders in allen scorbutischen Zufällen und deren Folgen, in der Rose, Gicht, bey unheilbaren faulen Schäden, im Knochenkrebs, und bey venerischen Schäden. Sie nehmen in dergleichen Fällen eine Menge von 20 bis 30 Egeln, und setzen sie nicht allzu nahe an die Wunde, wo die Haut am stärksten entzündet und am dünnsten ist, und wo große Aeste von Adern sind. Ihr Nutzen zeigt sich auch in allen Arten von krätzigen Ausschlägen am Leibe und auf dem Kopfe; ingleichem bey Finnen und alten unheilbaren Flecken im Gesicht, wenn sie am Haarwuchs und um die Stirn gesetzt werden. In einer Kopfwuth die vom ausbleibenden periodischen Geschäfte der Natur entstanden, wobey alle Mittel nicht helfen wollen, hat Zacutus Lusitanus durch vier an den Geburtsgliedern angelegte Egel einen starken Blutfluß und augenscheinliche Linderung hervorgebracht. Eben diese glückliche Wirkung hat er von denselben in einer fallenden Sucht, von verstopfter Reinigung bey einer Wöchnerinn entdeckt. In unleidlichen Schmerzen der Schläfe rühmt er ihren Gebrauch ungemein, und bauete durch dieselben dem Aufschwellen der Zunge glücklich vor. Bey melancholischen Leuten schaffen sie, am Mastdarm angelegt, unglaubliche Linderung. In der Bräune und bey andern schlimmen Halskrankheiten, sind sie ein unschätzbares Heilungs-Mittel. Bey heftigen Augenschmerzen liessen Hollerius und Forestus die Egel vorn an die Stirn, Heister aber an die Thränenwarze setzen, wenn diese aufgeschwollen, oder die Augen entzündet waren. Bey den verborgenen

Anstal-

eine Compreſſe auf, die mit Weingeiſt oder ungariſchem Waſſer befeuchtet iſt, oder auch, das Blut deſto ſchneller zu ſtillen, nur eine Compreſſe mit ein wenig gebrannter Leinwand. Beym ſchweren Zahnen der Kinder, und allen damit verknüpften Zufällen, verdienen die Egel eine vorzügliche Empfehlung. Man legt ſie alsdenn hinter die Ohren oder an die Schläfe, wo ſie die Entzündung des Zahnfleiſches und den ſtarken Zufluß des Blutes nach dem Kopfe auf eine vortheilhafte Art vermindern. Bey Ausſchlägen des Kopfes und Geſichtes der Kinder, verſagen ſie faſt nie die erwünſchte Wirkung.

Zuweilen hält es ſchwer, den Blutfluß nach dem Herabfallen der Egel, ſogleich zu ſtillen. Eine doppelt gelegte leinene Compreſſe, in ein Gemiſche von Branntwein und Waſſer getaucht, leiſtet gemeiniglich gute Hülfe. Sollte aber dieſes Mittel nicht zureichend ſeyn, ſo kann man ſeine Abſicht durch eine in Silberglätt-Eſſig eingetunkte und aufgeſchlagene Compreſſe deſto zuverläſſiger erreichen.

Ich füge noch einige Regeln der Vorſicht beym Gebrauch der Blutigel hinzu. 1. Man hüte ſich, daß man ſie nicht vor der Zeit mit Gewalt abnehme, ſondern warte vielmehr ab, bis ſie, voll des eingeſogenen Blutes, von ſelbſt abfallen. Es kann ſonſt leicht geſchehen, daß ihr Saugerüſſel, ſammt den Zähnen, in der Wunde ſtecken bleibt, und gefährliche Zufälle zuwege bringt. Dieſer Umſtand hat Gelegenheit gegeben, daß man einige Egel, um der übeln Folgen willen, die aber bloß von den abgeriſſenen Saugerüſſeln entſtanden, für giftig gehalten hat. Sie ſind es aber an ſich niemahls, und ihre große Verwandtſchaft mit den nackenden Erdſchnecken ſchützet ſie ſchon wieder dieſen unverdienten Vorwurf.

1. Wenn ſie an den Schläfen, hinter den Ohren, oder an den Augenwinkeln, angeſetzt werden, iſt es nöthig, auf der entgegengeſetzten Seite zu liegen, weil ſonſt

im

im Sitzen die Egel frey hangen und leicht abfallen, ehe ſie ſich voll-geſogen haben.

3. Der Ort, wo man ſie anlegen will, kann vorher, (vornehmlich bey Leuten, die ſcorbutiſch ſind, oder ſonſt verdorbene Säfte haben, mit warmer Milch, Honig oder Zuckerwaſſer und Blut, beſtrichen werden, beſonders im Winter; denn ſobald ſie an etwas kaltes kommen, werden ſie ganz unwillig, ſo hungrig ſie auch ſeyn mögen. Man will überdies bemerkt haben, daß ſie ſich gern ſolche Orte ausſuchen, wo ſie in kleine Pulsadern einbeiſſen können, weil ſie das feinere Blut der Puls-Adern lieber genießen, als das gröbere der Blutadern. Ihr Nutzen in ſolchen Krankheiten des Kopfes, wo eine Oeffnung der Stirn-Pulsader gerathen wird, fällt bey dieſem Umſtande deſto deutlicher in die Augen.

4. Die beſten Egel zum Gebrauch, ſind die lichtgrauen, dunkelgrauen, oder ſchwarzen, wenn ſie nur 8 gelbe Ränder, und auf denſelben ſchwarze Tüpfelchen haben. (Hirudo medicinalis, depreſſa, cinereo-nigra, lineis octo dorſalibus flavis, ſubtus flavo variegata.) Von den ſo genannten **ſchwarzen Pferde- oder Roß-Egeln**, (Hirudo ſanguiſuga, depreſſiuscula [vel potius rotunda] nigra, margine ſubtusque flavo notata.) welche eine beſondere Gattung ausmachen, (und darum ſo genannt werden, weil man ſagt, daß ihrer neun vermögend ſind, ein Pferd zu tödten,) werden ſie leicht unterſchieden. Die rechten ſind lang und platt ausgebreitet. Sie ſchwimmen mit ſchneller Bewegung und in langen Strichen längſt der Oberfläche des Waſſers hin, welche ſie öfters berühren. Die Roß-Egel ſind rund, ſchwarz, mit einem Rande, und unten gelb, gezeichnet. Die Nordländer bedienen ſich ihrer im Nothfall, wenn es ihnen an den rechten Egeln fehlt. Sie umwinden alsdann das hintere Ende des Wurmes mit einem Faden, ſobald der Blutſauger anfängt, das Blut am andern Ende heraus zu laſſen. Will man, daß er von ſeinem

Geschäfte abstehen soll, so pflegt man ihn mit einem scharfen Stöckchen zu reitzen, oder mit heißer Asche, gestoßenem Salz, auch wohl mit Asche aus einer brennenden Tobakspfeife, zu bestreuen. Wenn sie länger als einen Tag in einer Flasche eingeschlossen gewesen sind, pflegen sie schon nicht mehr anzubeissen.

5. Die beste Zeit, Blutegel zu suchen, ist, wenn die Fische in der ersten Frühlingswärme leichen, oder, wenn starke Sommerhitze, Windstille und gelinder Südwind im Jun. und Julius eintritt. In diesen Jahrszeiten sind sie am allerlebhaftesten, vornehmlich aber in der Leichzeit der Fische. Bey kühlem Wetter oder kaltem Winde sucht man sie vergebens.

6. Die leichteste und sicherste Art sie zu fangen, ist diese: Man nimmt eine lange weiße Ruthe, geht mit derselben am Ufer eines Wassers herum, und fährt an den Rändern der Sümpfe mit der Ruthe auf den Grund hin und wieder. Sodann geht man einige Schritte vorwärts, und sieht, wenn man sich umkehrt und nach der gerührten Seite blicket, eine Menge Egel herum schwimmen. Diese kann man mit der Ruthe bequem auf das Land werfen, wenn man sie quer und unter dem Bauche damit anstößt. An denen Stellen, wo oft Zeug gewaschen, oder wo sonst das Wasser am Strande oft gerühret wird, sind sie bald in zureichender Menge zu sammeln, vornehmlich, wenn man an solchen Stellen ein weißes Tuch ausbreitet, welches mit geronnenem Blut bestreuet ist.

7. In kleinen Sümpfen und Seen, in Thälern und warmen Gegenden, finden sich die echten gelb-randigen Egel zugleich bey den schwarzen; in kältern und waldigen Gegenden aber werden nur die schwarzen Roß-Egel, ganz schlank und mager, angetroffen. Je fetter das Erdreich ist, und je wärmer die Seen und Sümpfe liegen, desto dicker sind die Egel. In fischreichen Wässern sind sie nicht so tauglich, und minder

geneigt

geneigt zum Anſaugen, als in denen, wo es an Fiſchen mangelt.

8. Die friſchgefangenen Egel beiſſen viel ſchneller an, als diejenigen, welche ſchon lange in feſt verwahrten Flaſchen eingeſperrt geweſen. Man verwahret ſie in großen Gläſern mit weiten Hälſen, und bindet dünne Leinwand darüber, damit es ihnen nie an friſcher Luft mangele. In einem Quartglaſe können ungefähr 50 Egel Platz finden. Sie nehmen aber zuſehends ab, wenn ſie zu dicht neben einander gebracht werden. Alle 4 Tage muß man ihnen friſches Waſſer geben, und den Schleim, der ſich am Glaſe anzuhängen pflegt, wohl ausſpühlen. Im Winter muß das Waſſer, worin ſie leben ſollen, verſchlagen ſeyn, und für eine gleiche mittelmäßige Wärme der Zimmer geſorget werden. Wenn die Sonne ſcheint, kann man den Würmern im Sonnenſchein eine Erfriſchung verſtatten. Verſäumt man etwas von dieſen gegebenen Regeln: ſo werden die Egel immer matter, und zuletzt zum Gebrauch ganz ungeſchickt.

9. Die Haut, wo die Egel angeleget werden ſollen, reibet man vorher mit rauher Leinwand ſo lange, bis ſie roth wird. Den Egel ſelbſt hält man entweder mit einem weißen Tuche oder in einer gläſernen Röhre, oder man legt ihn auf den Rand eines porzellanen Gefäßes, und hält ihn an den Ort, wo er anbeiſſen ſoll, damit er ſich mit ſeinem Kopfe ſelbſt eine Stelle ſuche, wo es am beſten angeht. Der Biß dieſes Thieres, welcher gleichſam eine dreywinkelige Figur bildet, iſt ſo ſanft, daß man ihn kaum empfindet.

10. Die Egel, welche einen großen Kopf haben, grün oder ganz ſchwarz und glänzend ſind; diejenigen, welche auf dem Rücken ſehr blau ausſehen, oder mit altem Blute noch halb angefüllt ſind, und die in faulem Waſſer leben, ingleichem diejenigen, welche gleichſam haarig auf dem Rücken erſcheinen, ſind nicht ſicher

zu gebrauchen. Die beſten müſſen leberfarbig, dünn, und in reinem Waſſer gefangen ſeyn. Will man ſie recht nützlich zum Gebrauch aufbehalten, ſo muß man ſie täglich in friſches Waſſer legen.

11. Wenn die Egel ſich einmahl recht vollgeſogen haben, und dann wieder aufbehalten werden, pflegen ſie ſo leicht nicht wieder anzuſaugen. Wer demnach nahe an einem Fluſſe oder See wohnet, woraus ſie genommen werden, thut beſſer, daß er ſie nach dem Gebrauche wieder hinein werfe. Man ſtiftet dadurch den Nutzen, daß ſie dadurch zu fernerm Gebrach wieder heraus genommen werden können, und ſich von neuem vermehren.

Ein Verzeichniß der vornehmſten Schriften von den Blutegeln und deren heilſamen Gebrauch, findet man bey meiner, aus den Melanges de Philoſ. & de Mathem. de la Societ. R. de Turin, p. les années 1762—1765 überſetzten, Beſchreibung und Abbildung einer gewiſſen neuen und ſchädlichen Gattung Egel, und den dawider zu gebrauchenden Mitteln, von J. P. M. Dana, im 43 St. des Neuen Hamb. Magaz. Lpz. 1770, 8. S. 14—33. Es gehört dahin auch:

Hrn. D. Hirſchel Abhandlung vom Nutzen und Gebrauch der Blutigel oder Egel, im 1 Jahrgang der Mannigfaltigkeiten, S. 665—672, 697—704, und 713—719.

Der Blut-Egel gibt auch eine Art von lebendigem Barometer ab, und kann, in dieſer Abſicht, anſtatt eines Peißkers, womit man in Deutſchland ſchon ſeit langer Zeit dieſelben Verſuche gemacht hat, gebraucht werden. Es hat nämlich ein Landgeiſtlicher in Frankreich, in der Gegend von Tours, beobachtet, daß ein in einer mit Waſſer gefüllten gläſernen Flaſche verwahrter Egel, bey jeder Veränderung der Atmoſphäre, ſeine Lage veränderte. 1) Bey heiterm und ſchönem Wetter blieb er auf dem Boden der Flaſche, ohne Bewegung, und in einer Schneckenlinie gekrümmt, liegen. 2) Wenn es regnen wollte, ſtieg dies Inſect, einige Stunden vorher

Zuweilen vermehren ſich die Blut-Egel in den Fiſch-, ſonderlich Karauſchen-Teichen dermaßen ſtark, daß die Fiſche nicht gut fortkommen wollen, und die Egel den Teichen zu eben ſo großem Nachtheil gereichen, wie die Eidechſen. Um dieſe ſchädliche Thiere ohne die geringſten Unkoſten aus den Fiſchteichen zu vertreiben, darf man nur das Salz aus Fleiſch- und Fiſch-Tonnen in der Haushaltung ſammeln laſſen, und in den Teich werfen.

Siehe den 8ten Band der überſ. Schwed. Abhandl. S. 221, f.

Blut-Fink, ſiehe **Fink. Gimpel. Kernbeiſſer.**

Blut-Fluß der Kühe. Wenn einer trächtigen Kuh Blut abgeht, und man befürchtet, daß ſie verwerfen möchte: ſo gibt man ihr Fenchel mit Honig auf Brod ein.

Wenn eine Kuh Blut mit der Milch gibt, ſo iſt gemeiniglich eine Entzündung in den Eutern vorhanden. Der Landmann beſchuldiget alsdann gemeiniglich die Hexen, oder auch wohl die Kröten, die den Kühen in den Ställen, wie man ſagt, die Milch ausſaugen und blutig machen ſollen; allein, ich zweifle ſehr daran, ob die Kröten jemahls an den Kühen ſaugen. Man hat auch einige Kräuter in Verdacht, als ob ſie die Milch blutig machten, wenn die Kühe ſie freſſen; aber die Sache wäre auch noch näher zu unterſuchen.

Wenn man an der Geſchwulſt, Hitze und Röthe der Euter ſieht, daß ſie entzündet ſind, ſo muß man Umſchläge aus erweichenden Kräutern gebrauchen, oder auch nur die Euter mit ungeſalzener Butter ſchmieren, und wenn die Entzündung zur Vereiterung kommt, ſich der gewöhnlichen Mittel bedienen. Auſſerdem dienen bey blutiger Milch zuſammenziehende Kräuter. Man nimmt z. E. 5 Stück Tormentillwurzel, und 7 Stück Schlangenwurzel, eine gute Handvoll Odermennig und Baldriankraut, und anderthalb Händevoll Salz, ſtößt dieſes alles klein, gießt guten ſcharfen Eſſig dazu, rührt es wohl um, und gibt es der Kuh ſo lange zu trinken,

bis

kann, der in März gefangen worden; dieſen bratet man ungeſpickt zu Pulver, und bläſet dem Pferde davon in die Naſe. Im Anfange des Blutfluſſes kann man das Pferd auch bis an den Bauch in das Waſſer führen. Auch werden die Klyſtiere dabey nicht geringen Nutzen ſchaffen, dergleichen folgendes ſeyn kann. Man nimmt: Pappeln, Eibiſch, Lattich, und Burzelkraut, von jedem 1 Handvoll; Wegewart, und Spießwegereich, von jedem 2 Händevoll; nachdem dieſes in 1 Maß Waſſer und Wein gekocht worden, ſchüttet man 1½ Unzen Polychreſt-Salz hinzu, ſeihet es durch, thut nachher Pappelſalbe ¼ Pfund, und eben ſo viel von der Roſenſalbe, und friſche Butter darunter, und appliciert es dem Pferde laulich.

Kommt der Blutfluß wieder, ſo muß erſt der Aderlaß wiederhohlt, und alsdann folgendes gegeben werden.

℞. Pulv. conch. præp. ℥ij.
Sal. tart.
Nitr. ā. ℥ß.
Aquæ petroſel. ℔j.
Eſſ. vitriol. mart. ℥j.

M. D. S. Morgens, Mittags und Abends ein Weinglas voll zu geben, vorher aber wohl umzuſchütteln.

Unter das Waſſer zu trinken, kann man auch zu einem Eimer, 1 Loth Spir. nitr. dulc. und ein Weinglasvoll abgekochtes Erlenblätterwaſſer thun.

Rührt der Blutfluß von einer Pulsadergeſchwulſt (Aneurysma) her, wenn nähmlich die innern Häute der Pulsader durch die äuſſern hervor brechen, und einen mit Blut angefüllten Sack ausmachen, welcher endlich ausreißt, ſo muß das Pferd ſterben; doch iſt dieſe Krankheit ſelten.

Von dem mit dem Harn abgehenden Blute, ſiehe unten Blut-Stallen, S. 29.

S. die edle Reitkunſt Eiſenach 1771, gr. 8. S. 210, f.
v. Sind vollſtänd. Unterricht in den Wiſſenſch. eines Stallmeiſters, Gött. und Gotha 1770, f. S. 276; oder nach der neuen Ausgabe, Götting. 1775, gr. 8. S. 699, f.

Im 82 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, desgl. im 123 St. der Lpz. Samml. S. 239, wird folgendes Verfahren angerathen. Sobald man merket, daß das Vieh diese Seuche hat, muß es sogleich von der Weide, und in den Stall gebracht werden. Alsdann nimmt man eine Handvoll weiße Stärke, gießt rein Brunnenwasser darauf, worin man die Stärke sich auflösen läßt, und alsdann so dünn rühret, daß es dem Viehe bequem eingegeben werden kann. Nachher gibt man dem Viehe trocken Futter, aber nichts zu saufen, so wird sich der Blutfluß in 24 Stunden stillen.

Nach des Hrn. v. Eckhart Vorschrift, in seiner Experimental-Oeconomie, Jena, 1754, 4. S. 171, nimmt man ½ Pfund Speck, schneidet solchen in viereckige Stücke, wie einen Würfel, kochet ihn in 1 Maß Biereſſig eine Viertelstunde, und schüttet alles zusammen, wenn es meistens oder halb kalt ist, der Kuh in den Rachen, und läßt ihr eine Stunde darnach ein gut Mehlsaufen geben. Weil nun solch Stück Vieh wenigstens 2 Tage nicht ausgetrieben werden darf, so muß demselben diese Zeit gut Futter, und allezeit eine Handvoll Mehl in das Saufen gerührt werden.

In Ostgothland, in dem Kirchspiele Näsby, heilet man das Blutharnen des Rindviehes damit, daß man das eigene Wasser in einen Schuh auffängt, (vielleicht weil man gleich nichts anders bey der Hand hatte, da dieser Versuch das erste Mahl angestellet wurde,) und dem Viehe eingibt. Andere geben ihm einen gebratenen und in Theer getauchten Sill oder Strömling ein. Das Vieh, welches anderswoher in dieses Kirchspiel kommt, befindet sich den ersten Sommer selten wohl, sondern bekommt eigentlich das Blutharnen, wie man glaubet, von dem Schleifsteinrasen, auf dem es weidet. S. Hans Hederströms Beschreib. dieses Kirchspiels, im XIX B. der übers. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1757, S. 279.

In der aus dem Schwedischen übersetzten Anleitung zu einer Viehartzneykunst, in Hrn. Prof. Schrebers Neuer Cameralschr. V Th Halle 1766, gr. 8. S. 436, werden folgende Mittel empfohlen. Man nehme Blutwurzel (Tormentilla) 6 Loth, und Eichenmos (Pulmonaria arborea offic.) 4 bis 5 Händevoll, zerhacke und koche es mit Speisebier, und gebe jedem Stücke von diesem Tranke des Morgens zwey Mahl, jedes Mahl 1 Nößel. Oder: Man nehme Alaun, Ringelblumen (Calendula offic.), und Blutwurzel, koche es in Wasser, und lasse es dem Viehe saufen. Oder: Man nehme fein roth Lack

¼ Stan-

von alle Morgen und Abend, so wird es meistens in 3 Tagen die Cur vollenden. Es gibt aber einige Fälle, worin andere Krankheiten dergleichen Blutharnen nach sich ziehen; und alsdann schlägt diese Arzeney nicht an. Man muß den Versuch nur mit 6 bis 7 Dosen machen; wenn diese nicht helfen wollen, kann man seine Zuflucht zu folgendem Mittel nehmen. Man koche in 2 Quart Wasser eine Quantität von diesem Robertskraut, und eben so viel Täschelkraut. Wenn sie ½ Stunde lang wohl gekocht haben, stecke man ein gutes Stück Zimmet hinein; und wenn es noch ein Par Minuten lang gekocht hat, nehme man es vom Feuer, gieße es ab, und lasse es kalt werden. Hierin löset man 2 Quent Zucker auf, und schüttet 100 Tropfen Vitriolgeist hinein; schüttelt es wohl durch einander, und gibt dem Thiere alle 4 Stunden ¼ Nößel kalt, bis es wieder gesund ist.

Die Zellische Landwirthschaftsgesellschaft, rühmet in der 5ten Samml. ihrer Nachrichten ꝛc. S. 501, f. folgendes als ein sicheres Mittel. Man nimmt Balsamum Sulphuris 2 Loth, Terpenthinoehl 1 Loth, und Ziegelsteinoehl ½ Loth. Von dieser Mischung gibt man dem Vieh: 80 bis 90 Tropfen auf ein wenig Brod, des Morgens nüchtern, und läßt es eine Stunde darauf fasten. Es wird täglich nur einmahl eingegeben. Nach dreymahligem Gebrauch pflegt das Uebel aufzuhören.

Eine andere Cur ist folgende. Man soll dem Viehe weder Wasser, noch anderes Getränk, trinken lassen, sondern ihnen Buttermilch und ihr eigenes Wasser dafür geben; hernach nehme man Krabbenklau (ein Kraut) 6 Loth, Hirse 1 Loth, auch so viel Hanfkörner gepülvert, in 2 Quart weißen Wein, thue dazu 2 Loth Theriak, koche es zusammen ab, und gieße die Brühe davon dem Viehe ein.

Oder: Man reibe Blutstein recht klein, thue zerquetschten Kümmel darunter, mische es mit Essig, und gieße es laulich dem Viehe ein, menge ihm auch Blutkraut unter das Futter.

Oder; Man nehme einen Häring, zerschneide ihn, tauche ihn in Theer, und lasse sie solchen verschlingen.

Herr Scopoli, in seinem Annus III. historico-naturalis, Lipſ. 1769, 8. S. 40, curiert das Blutharnen durch Schöllkraut (Herba chelidonii), mit Butter oder Fett vermischt, und dem Viehe in den Hals gesteckt.

Endlich ist, nach Hrn. Prof. Zeihers Bericht, auch Hundekoth in Milch eingeweicht und durchgeseihet, unter den Bauersleuten in Deutschland, England ꝛc. ein gewisses Mittel für ihr Rindvieh, wenn es Blut harnet.

Manch-

ter, mit 4 bis 5 Gläſern guten Rahm vermiſcht, ihm auch zugleich von dem Täſchelkraut viel zu freſſen geben. Manchmahl frißt das Vieh dieſes Kraut mit Luſt; wenn es aber daſſelbe verachtet, ſo muß man es zerſtoßen, und das Vieh ganze Klumpen davon verſchlingen laſſen, die man ihm zu dem Ende in den Rachen ſtößt. Für das übrige Futter muß man ihm friſches und zartes Gras geben, welches auf einer Wieſe geſammelt werden muß; und insbeſondere, wo möglich, viel Salat. Um zugleich die Ausgänge des Leibes offen zu halten, läßt man ihm auch Klyſtiere von Molken geben, zumahl, wenn der Auswurf geringe und trocken iſt. S. Herrn Sales Brief über dieſe Materie, d. d. Genf, d. 5 Jan. 1763, im 2 St. des 5ten Jahrg. 1764, der Berner Abhandlungen und Beobachtungen, S. 196—200.

Nach Hrn. Prof. Schrebers Verſicherung, im II Th. ſeiner Sammlung, hat auch der Belemnit in dieſer Krankheit öfters vortreffliche Wirkung bewieſen.

Blut-Harnen der Schafe und Lämmer. Blut-Krankheit. Blut-Staupe. Das rothe Waſſer. Ein erfahrner und angeſehener Landwirth in Schleſien hat bemerkt, daß dieſe Krankheit beſonders alsdann ſich äuſſere, wenn auf naſſen Wieſen mit eiſenſteinigen Grunde war gehütet worden, und das Vieh von dem ſcharfen Hahnenfuß, deſſen Blüthe gelb und fleckig, das Kraut aber rautenförmig iſt (Ranunculus luteus maculatus acris), gefreſſen hatte, wie man denn auch jedesmahl bey Eröffnung des Magens eines geſtorbenen Schafes dergleichen Kraut darin fand. Das dawider angewendete Mittel beſtand in Kampher mit Terpenthin zu gleichen Theilen vermiſcht, wovon auf 300 Schafe von jedem für 3 Sgr. unter Salz gemengt gegeben wurde. Seit 3 Jahren, da dies Mittel ſowohl im Frühjahre und Herbſte præſervative, als auch ſonſt curative, angewendet wird, ſind die damit behafteten Schafe von der Blut-Staupe befreyt geblieben.

Blut-Hirse, Panicum sanguinale *L.*; siehe unter Hirse.

Blut-Holz, Hæmatoxylum, Engl. Bloodwood in der Landessprache Quammochitl, ist eine Art Färbeholz. Es wächst bey dem Seebusen von Nicaragua, in Amerika, und ist von einer sehr hohen rothen Farbe. Siehe Kampechen-Holz.

Blut Husten, siehe in den Supplementen.

Blut-Igel, s. Blut-Egel.

Blut-Krankheit, s. Blut-Harnen.

Blut-Kraut, siehe Kochenille. Deutsche) Maier.

Blut-Kraut der Alten, s. oben, S. 27, und Wald-Hähnlein.

Blut-Kraut-Wurz, Spiræa Ulmaria *L.*; siehe Geißbart, No. 1.

Blut-Kugel, s. oben, S. 1.

Blutlassen bey Thieren, s. Aderlaß.

Blut-Melken, s. unter Eutergeschwulst und Entzündung bey Kühen.

Blut-Meß-Geschirr, s. Blut-Wage.

Blut Nüsse, s. unter Hasel-Staude.

Blut Pissen, s. Blut-Harnen.

Blut-Regen, s. unter Regen.

Blut-ünstig, sagt man, wenn sich an einem Theile des Leibes durch einen Fall, Stoß oder Schlag, wodurch die Haut schlaff geworden, geronnen Geblüt gesetzt hat. Um solches Geblüt zu zertheilen, muß man 1) öfters frische Rindfleisch-Scheiben, oder auch in Branntwein, worin Saffran eingeweichet worden, eingetunkte Läppchen, legen. Oder, 2) man knüpfet in ein Leindwandtüchlein ein Büschlein Salz, tunket solches öfters in siedend Wasser, und hält es warm darauf. Man kann auch ein Pflaster von Wachs, Harz und Weinessig, mit einander zerlassen, darüber legen. Oder, man zerläßt in Rosenwasser ½ Unze weißen Traganth, thut darzu 4 Scrupel gestoßene Weißwurzkraut-Wurzel, und 2 Scrupel gestoßenen Kampher. Hiermit

eine Quantität wilden Storchschnabel (Robertkraut), preſſet den Saft aus, und thut zu jedem Nößel ½ Quent geſtoßenen Alaun, und 2 Quent Drachenblut. Hiervon wird dem Pferde täglich 1 Nößel gegeben.

Iſt dem Pferde durch eine allzu große Gewalt, oder durch einen Schlag von einem andern Pferde, eine Ader zerſprenget oder zerriſſen worden, davon das Blut häufig in die Blaſe läuft, und ein Blutpiſſen erfolgt: ſo iſt die Krankheit gefährlich, und kann öfters tödlich ſeyn, beſonders wenn das Blut an einem Orte ſtecken bleibt, ſtocket, und Inflammation anrichtet, welches in den verletzten Theilen ſelbſt geſchehen kann. In ſolchem Falle läßt man ſofort zur Ader, und gebrauchet Gundermann, Fünffingerkraut und Wegebreit, von jedem ½ Unze, pulveriſiert es, gießt 1 Pfund Burzelkrautwaſſer darauf, ſchüttelt dieſe Mixtur wohl unter einander, und gibt dem Pferde 6 Unzen davon auf einmahl ein, ſo daß es allemahl von 6 zu 6 Stunden dieſe Doſin, und folglich die ganze Compoſition, bekomme. Zugleich bringt man des Tages zwey oder drey Mahl ein anhaltendes Klyſtier bey. Hierzu nimmt man Herlitzen, 4 Unzen, und Hundszungen-Blätter, 1 Handvoll; läßt alles in 1 Maß Bier eine Viertelſtunde lang ſieden, ſeihet es durch ein Tuch, thut nachher 4 Unzen friſche Butter, und 1 Unze Mageſamenoehl dazu, und gibt das Klyſtier in 2 Mahlen. Hiernächſt gebraucht man auch folgende Latwerge. Man nimmt: Hohlunderblüthe, 2 Unzen; Herlitzen, eine Unze; Anieß- und Agnuscaſtus-Samen, von jedem 1 Unze; Antimonium diaphoreticum, 2 Quent; machet alle dieſe Species zu feinem Pulver, vermiſchet damit 6 Unzen gutes Honig, und 2 Unzen Johannisblumenoehl, und verfertiget daraus eine Latwerge, gibt davon dem Pferde drey Mahl des Tages, jedesmahl 2 Unzen, und fährt damit bis zur Beſſerung fort.

braucht. So hat z. E. der Gold- und Silberdrahtzieher einen Polier-Kolben, oder ein kleines rundes Holz, in deſſen Mitte ein Stück Blutſtein, wie ein halber Cylinder, befeſtigt iſt. Hiermit wird die vergoldete Stange poliert, und daher iſt der Blutſtein auf der Stirn etwas ausgehöhlt, damit er ſich genau an die Metallſtange anſchließe.

Blutſtillende Mittel, ſind entweder innerliche oder äuſſerliche. Letztere ſind dreyfacher Art; nähmlich 1) diejenigen, welche durch ihre Klebrigkeit die Mündungen der Gefäße verſtopfen, als: gemeiner Tiſchler- oder Buchbinder-Leim, das Weiße vom Ey, getrocknet Blut, zerſtoßener Weitzen; 2) die ſchwammichten und wollichten Mittel, als: etlichemahl in Waſſer gekochte Schwämme, das Rauche von den Quitten und Kaſtanien, Haſenhaare, Spinnengewebe, gebrannte Leinwand oder Zunder, Erdmos, Boviſt ꝛc.; 3) welche das Blut gerinnen machen und die Gefäße zuſammenziehen, als; armeniſcher Bolus, Blutſtein, Siegel-Erde, geſchlagene Goldblätter, Gyps, Galläpfel, Alaun, Vitriol, höchſtrectificirter Weingeiſt, und Terpenthin-Spiritus. Ein Mehreres ſiehe unter **Wunde**.

Von dem berühmten **blutſtillenden ſympathetiſchen Pulver**, werde unter dem Art. **Vitriol** handeln.

Blut-Unterlaufung, ſ. **Blaues Mahl**, Th. V, S. 619.

Blut-Wage und Blut-Meß-Geſchirr zum Hand- und Fuß-Aderlaſſen. Die vom Hrn. D. Joh. Fried. Glaſer, zu Suhla, im J. 1747 erfundene, und in einem beſondern, zu Hildburghauſen 1758, auf 15 Octav-Bog. ans Licht getretenen Tractat beſchriebene **Blut-Wage und Blutmeßgeſchirr, womit man beym Hand- und Fuß-Aderlaßen das Blut, ob es ſchon unter das dabey gebräuchliche Waſſer läuft, dennoch ſobald von Loth zu Loth richtig wägen und meſſen, auch ſonſt durch einen angewieſenen Vortheil unter dem Waſſer abgeſondert allein auffangen kann**, gehört unſtreitig in aller Abſicht zu

dem

werden könne, ſo iſt der Wagebalken in zwey Theile verſtückt, und dergeſtalt gemacht, daß man das vordere ſchwächere Stück, welches auf der Kupfertafel, des engen Raumes wegen, über das hintere ſtärkere Stück des Wagebalkens hingezeichnet iſt, in den hintern dickern Theil, wie etwann an einem Reißzirkel geſchieht, einſtecken, mit einem Schräubchen feſt ſtellen, und beliebig wieder heraus thun kann. b, iſt der Abſatz, darein ein etwas breitlich viereckiges Loch, faſt ½ Zoll lang, gemacht iſt, daß man den Zapfen c darein ſtecken, und mit dem Stell-Schräubchen d feſt ſtellen kann. In gedachtem Zapfen c iſt ein Löchlein ganz durch gemacht, wodurch das Stellſchräubchen, wenn der Zapfen eingeſteckt worden iſt, bey deſſen Feſthaltung ganz durchgeſchraubet wird, daß es oben an der Decke des im Abſatze b befindlichen Loches feſt wiedertritt. Noch beſſer aber iſt es, wenn das Löchlein im Zapfen nicht ganz durchgeht, ſondern nur bis in die Mitte der Zapfendicke eingelaſſen wird, damit das Schräubchen nur in ſolche Vertiefung, zur Feſthaltung, eintreten kann. Weil der ſcharfe Rücken des verjüngten Wagebalkens oben, wo die Gewichte angehänget werden, wenn der Balken hinten, nach dem Wagezünglein zu, dicker und alſo daſelbſt auch höher iſt, als vorn nach dem äuſſerſten Ende des Balkens zu, keine Horizontal-Linie beym Gebrauch der Wage hat, ſondern vorwärts nach dem äuſſerſten Balkentheile hin etwas geſenkt und niedriger ſteht: ſo müſſen deswegen die Kimmen oder Kerben oder auf dieſem etwas geſenkt ſtehenden ſcharfen Balkenrücken, ein wenig weiter aus einander, als auf einem genau horizontalgleichen Wagebalkenrükken, zu ſtehen kommen, wenn beym Gebrauch ſolcher beyderley Wagen, nähmlich der einen, die einen horizontalgleichen, und der andern, die einen geſenkten Rücken hat, eben dieſe Anhängegewichte von einerley Schwere, ſowohl auf dem Rücken des Balkens jener, als auch dieſer Wage, im Abwägen einerley Schwere der abzuwägenden

hat, ſo viel Lothe, Unzen oder Pfunde kann man damit abwägen. Zwiſchen jeden 2 Hauptkimmen ſind jedes Mahl wieder 3 kleinere Nebenkimmen, und alſo dadurch der Zwiſchenraum von jeden 2 Hauptkimmen wieder in 4 Theile eingetheilt, damit man ſolcher Geſtalt im Abwägen die Viertelpfunde oder Quente bemerken könne. Zum Blutwägen braucht man höchſtens nur 30 Hauptkimmen.

Geſetzt, man laſſe ſich einen Wagebalken mit 28 Hauptkimmen verfertigen, ſo läßt man dieſelben auf der einen obern Seite des Wagebalkens von hinten an, unweit dem Wagezünglein, bis an den äuſſerſten verjüngten Theil der Wageſtange, von 1 bis 28 zeichnen, und dieſe Zahlen auf ſolcher Seite des Wageſtängleins einſtechen, auch ſogleich bey oder unter Nummer 1. das Wort Blutwage eingraben. Ohne dieſe Anzeige könnte oder würde man beym Blutabwägen ſonſt leicht irren, und mit der Bemerkung und Abzählung der zum Abwägen aus der Ader ins Waſſer laufenden Lothe Blutes oft unrecht verfahren, weil auf der andern gleich über ſtehenden obern Seite des Wagebalkens eben dieſe auf dem ſcharfen Rücken befindliche Hauptkimmen wieder anders numerirt ſind. Man kann nähmlich dieſe Wage auch ſonſt im bürgerlichen Leben zum Abwägen wohl nutzen, wie ich weiter unten zeigen werde, dabey aber zu Abwägung der Laſten, die mit dem Worte Blutwage bezeichnete Reihe Zahlen ſich nicht ſo bequem, als die auf der andern gegenüber ſtehenden anders bemerkte, (nähmlich nicht von Nummer 1, ſondern von Nummer 3 an, bis 28 gezählte) Zahlenreihe, brauchen läßt. Unter Nummer 3, als der hier anfangenden erſten Zahl, läßt man das Wort Bürgerlich, zum Unterſchied eingraben. Es iſt nützlich, daß man ſowohl die obere, als auch die untere ſcharfe Ecke des Wagebalkens, worein die Kimmen oder Kerben zum Anhängen der Wagegewichte gefeilet werden, auch mit Stahl belege, und wenn erſtlich, da er noch weich iſt, alle Kimmen richtig eingefeilt, und auch die

Zahlen

um deswillen etwas lang gemacht, damit man beym Abwägen an ſolchem beſſer, als an einem kurzen, auch die kleinen Abänderungen des Gleichgewichtes ſpüren möge.

h, zeigt die Hauptachſe an, welche in die Zapfen oder Löcher des Wageklobens oder der Schere ein- und aufgeleget wird. i, die andere Achſe, deren Schärfe aber aufwärts gerichtet iſt, woran das untere Wagen-Gehänge und Haken, an welchen die abzuwägenden Laſten angehänget werden, zu hangen kommt. k, deutet am Wagebalken noch eine dritte Achſe an, woran die Schärfe ebenfalls aufwärts gerichtet ſeyn muß, weil dieſe Achſe alsdann gebraucht wird, wenn man, auſſer dem Blutwägen, ſonſt kleine Dinge, die nur Grane, Scrupel, Quente, Lothe und 1 bis 2 Pfund wiegen, abwägen will; da man alsdann den obern Hängel ſammt dem Wagekloben oder Schere, Fig. 282, von den Achſen h abnimmt, das Wagezünglein ebenfalls ausſchraubet, den Wagebalken unterſt zu oberſt kehret, ſodann den Kloben mit dem obern Wagehängel an die Achſen k füget, und das Zünglein auch in ein über ſolche Achſen befindliches Schraubenmütterchen gehörig einſchraubet, daß es auch hier im Kloben wieder fein gerade in die Höhe zu ſtehen komme. Dieſe mit der Wage geſchehene Veränderung, iſt in Fig. 287 mit mehrern zu ſehen. Von dem Mittelpuncte der äuſſerſten Achſe i, bis auf die Mitte der Hauptachſe h, beträgt der Zwiſchenraum 10½ Lin. weit; und von h bis k iſt er 4½ Zoll lang. Es kann aber, bey Einrichtung der Wage, ſolcher Zwiſchenraum, nach Belieben, gröſſer oder kleiner gemacht werden.

Dieſe dritte Achſe k wird in den Wagebalken auf beyden Seiten ſo gemacht, daß die an ihren Endungen, oder an den ſo genannten Warzen, befindliche Schärfe, welche bey Veränderung der Wage, und dazu nöthiger Umwendung des Wagebalkens, hernach in den Pfannen des Wageklobens unterwärts aufzuliegen kommt, ſo viel über den Mittelpunct des Wagebalkens, oder über derjenigen gera-

um deswillen etwas lang gemacht, damit man beym Abwägen an ſolchem beſſer, als an einem kurzen, auch die kleinen Abänderungen des Gleichgewichtes ſpüren möge.

h, zeigt die Hauptachſe an, welche in die Zapfen oder Löcher des Wageklobens oder der Schere ein- und aufgeleget wird. i die andere Achſe, deren Schärfe aber aufwärts gerichtet iſt, woran das untere Wagen-Gehänge und Haken, an welchen die abzuwägenden Laſten angehänget werden, zu hangen kommt. k, deutet am Wagebalken noch eine dritte Achſe an, woran die Schärfe ebenfalls aufwärts gerichtet ſeyn muß, weil dieſe Achſe alsdann gebraucht wird, wenn man, auſſer dem Blutwägen, ſonſt kleine Dinge, die nur Grane, Scrupel, Quente, Lothe und 1 bis 2 Pfund wiegen, abwägen will; da man alsdann den obern Hängel ſammt dem Wagekloben oder Schere, Fig. 282, von den Achſen h abnimmt, das Wagezünglein ebenfalls ausſchraubet, den Wagebalken unterſt zu oberſt kehret, ſodann den Kloben mit dem obern Wagehängel an die Achſen k füget, und das Zünglein auch in ein über ſolche Achſen befindliches Schraubenmütterchen gehörig einſchraubet, daß es auch hier im Kloben wieder fein gerade in die Höhe zu ſtehen komme. Dieſe mit der Wage geſchehene Veränderung, iſt in Fig. 287 mit mehrern zu ſehen. Von dem Mittelpuncte der äuſſerſten Achſe i, bis auf die Mitte der Hauptachſe h, beträgt der Zwiſchenraum 10½ Lin. weit; und von h bis k iſt er 4¼ Zoll lang. Es kann aber, bey Einrichtung der Wage, ſolcher Zwiſchenraum, nach Belieben, größer oder kleiner gemacht werden.

Dieſe dritte Achſe k wird in den Wagebalken auf beyden Seiten ſo gemacht, daß die an ihren Endungen, oder an den ſo genannten Warzen, befindliche Schärfe, welche bey Veränderung der Wage, und dazu nöthiger Umwendung des Wagebalkens, hernach in den Pfannen des Wageklobens unterwärts aufzuliegen kommt, ſo viel über den Mittelpunct des Wagebalkens, oder über derjenigen gera-

den zwo Seiten hin und her beweget oder gebogen, ſondern auch links und rechts herum gedrehet werden kann.

Am Wagebalken a (Fig. 281) iſt auch noch auf der einen Seite, an der ſtumpfen Ecke, ein eiſernes rundes Oehrchen r feſt eingeſchraubet, welches dazu dient, daß man ein am unbeweglichen Arm des Wageklobens vorhandenes Häkchen (h Fig. 282) beliebig einhäkeln, und den Balken damit feſthalten, jedoch auch ſolches Häkchen leicht und geſchwinde wieder davon ausheben kann.

Fig. 282, iſt der an dieſe Wage gehörige obere Hängel, womit man die Wage an ein Stängelein hängt, nebſt dem Wagekloben oder beyden Armen, zwiſchen welchen das Wagezünglein hin und wieder ſpielet. Dieſer obere Hängel hat wieder einen Anſatz a und iſt bey b mittelſt einer quer durchgehenden Schraube mit dem Anſatz dergeſtalt befeſtigt, daß er ſich ebenfalls hin und wieder biegen läßt. Die an dem Ende des Anſatzes a befindliche Schraube geht von oben herunter durch den obern Querbalken der an dieſen befindlichen und unterwärts ſtehenden beyden langen Arme des Klobens, zwiſchen welchen das Wage-Zünglein zu ſpielen kommt; und an ſolche unten durch dieſen Querbalken hervorragende Schraube wird ebenfalls eine gute, und auſſen wie ein Wirbel rund gebildete und gedränge daran gehende Schraubenmutter c feſtgeſchraubet, jedoch ſo, daß der Hängel mit dem Anſatz a als auf einem Wirbel, nach Gefallen gedrehet werden kann.

Fig. 283, ſtellet das größte Anhängegewicht vor, welches beym Blutabwägen, um damit erſt das Gleichgewicht an der Wage zu machen, oder auch, auſſer dem Blutwägen, beym Abwägen der Laſten nach nürnberger Pfunden, bürgerlichen Gewichts, in die Kimmen des Wagebalkens gehänget wird. Auſſer dieſem groſſen Pfundgewichte hat man auch noch kleinere eben ſo formirte Anhängegewichte, um die bey Abwägung der Pfunde auch die noch darüber ſeyenden einzelnen Lothe oder Unzen erforſchen und abwägen zu können.

Fig.

chen, in ein Kettengelenk, damit die Wanne fein gleich zu hangen komme. Sodann gießt man eine genugſame Menge warmes Waſſer in die Wanne. Den unter Fig. 284 beſchriebenen Hangefußtritt, welcher vorher ſchon deswegen mit ſeiner am oberſten Ende ſeines Kettchens befindlichen Hülſe, oder angelötheten Röhrchen, f, (Fig. 284) an die Stellſchraube des ſo genannten Schloſſes des Wageklobens oder der Schere g (Fig. 286), oder g (Fig. 282), gehörig angehängt worden iſt, läßt man auch vor oder nach dem Waſſer-Eingießen ſo weit in die Wanne herunter, daß er deren Boden faſt berühre, und häkelt in dieſer Stellung das Kettchen, woran der Tritt hängt, feſt ein. Sodann ſetzt man den Fuß ins Waſſer auf ſolchen Hangetritt h, (Fig. 286), hält ihn an dem Haltkettchen i mit der Hand ruhig, und läßt alſo die Adern zum Aderlaß im warmen Waſſer genugſam aufquellen, da man immittelſt das große Anhängegewicht m an den Wagebalken hänget, und damit das Gleichgewicht an der Wage beyläufig macht, wobey man alſo beym Gebrauch ſolchen Pfundgewichtes zufällig an der Wage ſogleich ſehen kann, wie viel Pfunde das Waſſer ſammt der Wanne wieget. Unterdeſſen hängt man auch noch das kleinere Unzengewicht, deſſen eigene Schwere zu dieſem Blutwägen beſonders eingerichtet iſt, an das Wageſtängelein an, und macht damit das Gleichgewicht vollends richtig. Sind indeſſen die Adern am Fuß zur Eröffnung genugſam aufgeſchwollen, leget man das Häkchen c in das am Wagebalken befindliche Oehr d wieder ein, und läßt auch die gedachten 2 Anhängegewichte an ihren Stellen ruhig hangen; hebt den Fuß aus dem Waſſer, und öffnet die Ader. Sobald dieſes geſchehen iſt, hält der Wundarzt die Ader mit einem Finger wieder ſo lange zu, bis man den Fuß wieder auf den Hangtritt ins Waſſer geſtellet, das Häkchen c wieder aus dem Oehr d ausgehoben, und das etwann unterdeſſen doch etwas verändert gewordene Gleichgewicht

der

ſer laufende Blut eben ſo, ja noch leichter, als beym Fuß-Aderlaß, abwägen.

Will man ſich aber auch dieſer Blutwage ſonſt bedienen, um beym Aderlaß am Fuße oder an der Hand, oder auch am Arme, wenn das Blut nicht unter das Waſſer, ſondern in freyer Luft ohne Stocken gut ausläuft, damit die auslaufende Menge Blut ſofort abzuwägen: ſo darf man nur an eine irdene oder zinnerne Schüſſel etwann einen ſtarken Bindfaden übers Kreuz ſo binden, daß man damit die Schüſſel an den Haken f (Fig. 286) ſicher anhängen, und hernach das Gleichgewicht an der Wage machen kann. Man läßt das Blut aus der Ader in dieſe Schüſſel laufen, und wäget es von Loth zu Loth ab.

Wenn man, auſſer dem Blutwägen, ſonſt Laſten, die über 2 bis 30 Pfund ſchwer ſind, mit eben dieſer Wage abwägen will, ſo darf man nur den an die Stellſchraube g (Fig. 286) angehängten Fußtritt abnehmen, die abzuwägenden Laſten an den Haken des untern Wagegehänges k anhängen, und mit dem großen Anhängegewichte, m, ihre Schwere prüfen. Hält die Laſt über die erforſchte Pfundſchwere etwa noch $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ Pfund, ſo kann man ſolches mit eben dieſem großen Gewichte m, erforſchen, wenn man es nähmlich am Wagebalken in die zwiſchen jeden zwo Hauptkimmen gemachte 3 kleinere Kimmen forthänget. Wiegt die Laſt noch einige Lothe darüber, ſo darf man nur, nebſt dem ſchon anhangenden großen Gewichte, auch noch das einzelne bürgerliche Lothgewicht an den Wagebalken gehörig an- und forthängen. Nur muß man nicht beym Abwägen die Pfunde oder Lothe nach den am Wagebalken gezeichneten Zahlen, die man beym Blutwägen brauchet, ſondern nach den auf der andern gegenüberſtehenden Seite befindlichen, und mit dem Worte bürgerlich gezeichneten Nummern zählen.

Mit eben dieſer Wage kann man auch auf eine andere Weiſe nicht nur eine Laſt, die 2 Pfund ſchwer iſt, ſondern auch einzelne Lothe, ganze und halbe Quente, ja auch ſolche kleine Körper, die

ſich

Man kann aber auch ſo gar nur einzelne Grane auf dieſer veränderten Wage abwägen. Man nimmt, in dieſer Abſicht, die Wageſchale d, ſammt den dabey gebrauchten Anhängegewichten, ab, und hänget dafür vorn an das äuſſerſte Ende des Wage-Balkens ein ganz kleines Wageſchälchen e, an den am Wagebalken befindlichen, und oben ſchon bey Fig. 281, e, mit beſchriebenen Drathringel, der in dieſem Anhängepuncte bey allem mit der Wage zu verrichtenden Abwägen unhinderlich hangen bleibt. Vom Wagekloben g bis h, ſind wieder beſondere Kimmen eingefeilt, und numerirt. Hierzu hat man wieder 2 beſondere kleine Anhängegewichtlein, davon das kleinſte 39 Apothekergrane, und das größere noch zwey Mahl ſo ſchwer iſt. Mit dem kleinſten Gewichtlein i, wenn es allda von einer Kimme zur andern fortgehänget wird, kann man die in das Wageſchälchen e gelegte kleine Körper von Gran zu Granen abwägen; mit dem größern Anhängegewichtlein wäget man aber von jeder Kimme zur andern allemahl 3 Gran auf einmahl ab, da man alſo, wenn man dieſe beyde Anhängegewichtlein zum Abwägen zugleich am Wagebalken brauchet, bis 51 Gran damit ziemlich genau abwägen kann.

Das von Hrn. D. Glaſer erfundene Blutmeßgeſchirr, findet man Fig. 288 abgebildet. Es iſt ein meſſingenes Becken, welches oben im Durchmeſſer 12 ½ Zoll weit, und 4 ⅔ Zoll tief, iſt. Noch beſſer aber iſt es, wenn dergleichen Becken von den Kupferſchmieden etwann noch 1 oder 1 ½ Zoll tiefer gemacht werden, damit ſie noch etwas mehr und eine zum bequemen Vergleichungsblutmeſſen hinreichende Menge Waſſer in ſich faſſen, und damit alſo hernach der in das Becken eingeſetzte Fuß, wenn zuweilen auf ſolchem an der oberſten Seite oder nahe beym Knöchel zur Ader gelaſſen wird, nach Erfordern der Sache, dennoch tiefgenug ins Waſſer untergetaucht, oder genugſam mit dieſem umgeben und bedeckt werden könne. Man könnte zwar auch dergleichen Blutmeßgeſchirre von Holz, Thon, Porzellan oder andern Materien machen, die letztere Art aber würde wohl den meiſten Hausvätern zu koſtbar kommen, und dennoch gar zerbrechlich ſeyn.

a, a, a, ſind die an ſolches meſſingene Becken mit Zinnloth angelöthete 3 von Meſſing gegoſſene Füße, deren

he am aufgestellten Fuße seyenden Raum d zum Blutmessen geschwinde einsetzen könne.

Jedes von diesen 2 Einhangeblechen ist oben mit 2 Vorlegen, wie sie von den Klempnern genannt werden, k. k, versehen, womit man diese ins Becken hineingehende Bleche an die aussen am Rande des Beckens angelöthete Häkchen fest anhäkeln und straff anspannen kann. Diese Bleche sind so gestaltet, daß, wenn sie ins Becken fest eingehängt worden sind, noch ein so großer offener Platz im Becken bleibt, dadurch ein Fuß eines erwachsenen Menschen füglich hinein auf den Boden des Beckens gesetzet, und auch dadurch das Wasser zum Blutlaßen in das Becken eingegossen werden kann. Dieser offene Platz, der mit d angedeutet ist, hat die Länge von $8\frac{3}{4}$ Zoll; und, wo er am breitesten ist, die Breite von $4\frac{3}{4}$ Zoll. Hinten am Beckenrande aber ist der leere Raum nur $2\frac{1}{4}$ Z. breit, damit die Fußferse allda bey Einsetzung des Fußes, nur frey durchgehen kann.

Fig. 289, ist ein unter den am Meßbecken befindlichen und ausgebogenen Wasserhahn gesetzter Meßbecher, welcher etwann bis $1\frac{1}{2}$ Medicinalpfund Blut oder Wasser in sich fasset. Man kann ihn von verzinntem Eisenblech, Messing, Kupfer, Zinn, Silber, Porzellan, oder auch Glas, machen lassen. Die Becher von der letzten Gattung würden, ihrer Durchsichtigkeit wegen, wohl hierzu die schönsten seyn, wenn sie nur nicht so zerbrechlich wären, und, wenn sie kalt geworden, von dem bey ihrem Gebrauch darein laufenden warmen Wasser nicht so leicht zersprängen. In den undurchsichtigen Meßbechern werden inwendig so viel Knötchen oder Ringel, mit gehörig beyzusetzenden, Zahlen, gemacht, als so viel nähmlich der ganze Becher Lothe oder Unzen Menschen-Blut, das von guter oder mittelmäßiger Beschaffenheit ist, in sich fasset, und so viel jedes Loth Blut im Becher Raum einnimmt. An den durchsichtigen aber kann man nur auswendig das Verzeichniß der Lothe machen.

Nachdem

das lose oder bewegliche Stück, worauf der Nahme des Spieles gegraben steht.

Bey den Lederbereitern, ein Päckchen Wolle, oder ein Stückchen von einem alten Strumpfe, womit das mit saurem Bier angefeuchtete Leder abgewischt wird.

Bey den Müllern, der Mehl- oder Mühlbeutel, eine Art Sieb, welches einige Aehnlichkeit mit einem Beutel hat, von einem besondern Werkzeuge beständig erschüttert wird, und dadurch die Scheidung der Kleyen von dem Mehle befördert. Siehe Beutel in der Mühle, und Beutel-Tuch, Th. I. S. 357.

Bluter, beuteln; vermittelst des Mühlbeutels die Kleyen von dem Mehle scheiden.

Bluterie, die Beutelkammer; der Platz in der Mühle, oder in des Bäckers Hause, wo man das Mehl beutelt, sichtet oder siebet.

Blutoir, s. *Bluteau*.

Boabab, Flaschenkürbißbaum; s. unter Kürbiß.

Boade, eine Frohnfuhre mit zween Ochsen, den herrschaftlichen Wein aus den Weinbergen heimzuführen.

Boage, hieß derjenige Contract, da ein Herr seinem Unterthan ein Par Ochsen, zum Gebrauch bey seiner Feld-Arbeit, überließ, wogegen ihm der Unterthan ein Gewisses an Getreide geben, und nach drey Jahren die Ochsen entweder zurück liefern oder bezahlen mußte.

Bobèche, die Dille eines Leuchters; so heißt 1) das eingetiefte Stück am obern Theile eines Leuchters, welches hohl ist, und worein man das Licht steckt; 2) eine eben so gestaltete besondere Dille, der Lichtknecht genannt. Siehe Dille. Licht-Knecht.

Bobelin, hieß ehemahls eine Art Halbstiefeln, welche in Paris der gemeine Mann trug; daher die dortigen Savetiers oder Altflicker sich auch Bobelineurs nannten, und noch zuweilen sich so betiteln.

Bober-Aesche, s. Espe.

Bobine s. Spuhle.

Bey

Ehemahls hieß auch Bocal; das Mundſtück der Trompeten, und anderer blaſenden Inſtrumente; daher wurden die Trompeten, Poſaunen, Waldhörner, Poſthörner ꝛc. Inſtrumens à bocal genennet.

Boch-Haye, wird an einigen Orten der Böttcher-Schlägel genannt; ſ. unter Schlägel.

Bock, L. Caper, Hircus, Fr. Bouc. iſt der Nahme, welcher bey einigen Thieren dem männlichen Geſchlechte beygeleget wird, als: der Reh-Bock, ſ. unter Reh; Schaf-Bock, oder Widder, Fr. Belier. ſ. unter Schaf; und der Ziegen-Bock, ſiehe unter Ziege. Wenn das Wort Bock ohne Zuſatz ſteht, wird insgemein das Männchen von der Ziege darunter verſtanden.

Bock, nennet man auch ein Inſtrument, deſſen man ſich bedienet, die Raubvögel damit auf dem Horſte zu fangen.

Es wird von drey zuſammengewachſenen Holzſpitzen gemacht, die etwann einen Fuß und Finger ſtark, und ſo weit aus einander gewachſen ſind, daß ſie über den Horſt reichen. In jedem Fuße werden zwo Schleifen von Pferdehaaren gemacht, daß alſo auf jeder Seite des Fußes eine Schleife kommt. Alsdann wird der Bock auf den Horſt geſetzt, und die Schleifen aufgezogen. Wenn nun die Vögel zum Horſte ab- und zufliegen wollen, fangen ſie ſich in den Schleifen.

Bock, heißt auch zuweilen ſo viel, als ein Schlauch; ſ. dieſes Wort.

Bock, Böcke, heißen die in großen Flüſſen vor den hölzernen Jochen von Holz oder Stein geſetzten Eisbrecher.

Im Handwerksweſen werden auch viele Inſtrumente, Maſchinen und Stellagen, Böcke genennet. Man hat Feuer-Böcke, im Ofen und auf dem Herde, ingleichem Brat-Böcke, Fuß-Böcke, Holz-Böcke, Mauer- und Küſt-Böcke, u. ſ. f.

Vom Bock der Hufſchmiede, zum Beſchlagen der Pferde; ſ. Th. XXV, S. 442.

Auf den Kutſchen, wird der Kutſcher-Sitz Bock genannt. Siehe unter Kutſche.

Bocks-Horn-Bänder, Bocks-Hörner, eine Art von Fenster- und Thür-Beschlägen; siehe unter **Band**, Th. III S. 508.

Bock-Käfer, Cerambyx L; s. unter **Holz-Wurm**.

Bocks Kraut, Tragus, Tragium; s. unter **Kali**.

Bock-Leder, s. unter **Ziege**.

Bocks-Lorbeer, der vom Bocke ausgeworfene Mist; von dessen Nutzen siehe unter **Ziege**.

Bocks-Mark, s. eben daselbst.

Bock-Messer der Kammmacher, s. unter **Messer**.

Bocks-Peterlein, Tragoselinum; s. **Pimpinell**.

Bocks-Talg, s. unter **Ziege**.

Bocksthorn, s. **Feuer (Noth- oder Oster-)**

Bock-Weitzen, s. **Buchweitzen**.

Bockel-Haube, Buckel-Haube; s. unter **Haube**.

Bocken, saget man von der Ziege, wenn sie aus Trieb der Natur zum Bocke verlanget.

Bockfüßig, was man bey Pferdefüßen also nennt; s. Th. XXV. S. 392.

Bodding, s. **Pudding**.

Bodemerey, s. **Bodmerey**.

Boden, Fr. Terrein, Terroir, nennet man insgemein das Erdreich, wenn man dessen Beschaffenheit und Eigenschaft mit anzeigen will, und da man z. E. spricht: ein starker, Mittel-, schlechter, kalter, schwarzer und grauer, thoniger, sandiger, mosiger, kalkiger und kreidiger, horstiger ꝛc. Boden. Siehe **Acker. Erde.**

Boden, wird auch der obere und innere Theil eines Hauses oder andern Gebäudes genennet, welcher zunächst unter dem Dache ist, oder welcher von dem Sparrwerke und Giebeln oder Walmen eingeschlossen wird. Siehe **Dach-Boden.**

Man nennet auch denjenigen Raum eines Gebäudes also, welcher durch gestreckte Balken abgesondert wird, und eben sowohl, als der zuerst beschriebene, von einem Landmanne und Hausvater zu Verwahrung seines Vorrathes

mann heißt derjenige gerade Meiſſel, mit welchem er einen Kahn kalfatert oder dichtet, alſo. Auch hat der Zinngießer ein ſo genanntes Bodeneiſen, welches eins derjenigen Eiſen iſt, womit er drehet.

Boden-Hammer, ſ. Hammer der Kupferſchmiede.

Boden-Haube, ſ. unter Haube.

Boden-Holz, ſ. unter Böttcher

Boden-Rad, der Nahme eines gewiſſen Rades einer Uhr.

Boden-Riß, ein in Haushaltungs-Sachen und Korn-Rechnungen gebräuchliches Wort; ſ. Schrimpf.

Boden-Sägen, iſt eine Arbeit der Böttcher, indem ſie wenn an einem alten Gefäße unten die Frösche abgeſtoßen oder verfault ſind, daſſelbe anders kimmen, der Boden aber von neuem eingeſetzet wird. Und hiervon hat das dazu gehörige Werkzeug, die Boden-Säge, ihren Nahmen, womit die Dauben oben und unten geendet, oder geſtämmet, geſtrichen, gebodenſäget und gekimmet werden.

Bodenſatz in Pferdeſchwemmen; von deſſen ökonomiſchen Gebrauch, ſ. Pferde-Schwemme.

Bodenſatz von Waſchung der Eiſen-Erze; von deſſen ökonomiſchen Gebrauch, ſ. Eiſen-Erz.

Boden-Schatz, Lager-Geld, iſt eine gewiſſe Abgabe von einem jeden Fuder Wein, der von einem fremden Orte hergebracht, abgeladen und eingeleget wird, daß ſelbiger durch die geſchwornen Viſierer angeſchlagen, viſieret und geſchätzet wird, wie viel Eimer es ſind.

Boden-Schicht, wird bey denen Sachen, welche man ſchichtweiſe über einander zu legen pflegt, diejenige Lage genennet, welche zu allernächſt auf den Boden zu liegen kommt.

In Scheunen, wo die Banſen einen feuchten Boden haben, wie auch in den frey aufgeſtellten Feimen, wird die Bodenſchicht mit Stroh angefangen, und ſodann erſt das Getreide darüber gebanſet, damit die Körner, ehe ſie ausgedroſchen werden, wegen der Feuchtigkeit des Bodens nicht auswachſen können.

Boden-Spieker, eine Art eiſerner Nägel; ſ. unter Nagel.

Bodmerey nehmen, oder auszahlen, wie auch sein Schiff mit Bodmerey belasten, genennet wird; gleichwie die vorgeschossenen Gelder Bodmerey-Gelder, und die Verschreibung der Bodmerey-Brief, heißt, weil der Vorschuß auf das geschieht, was der Boden oder Kiel des Schiffes ans Land bringt.

Was von dergleichen Bodmereyen die hamburgischen Statuten, ingleichem das Wisbische und Holländische Seerecht, verordnen, findet man in Ludovici Kaufmanns-Lexicon, Th. I, Col. 1884—1887.

Ein mit dem Bodmereybriefe gleiche, ja fast noch mehrere, Kraft habendes Instrument, ist auch ein so genannter Byl oder Beil-Brief, davon dieser Artikel unten nachzusehen ist. Denn ein solcher Bylbrief gehet vor Bodmerey, welches macht, daß oft diejenigen, die Geld auf Bodmerey gethan, dabey Gefahr laufen, wenn nähmlich ein Bylbrief vorhanden, ob sie gleich solches zur Zeit des gegebenen Bodmerey-Geldes nicht gewußt hätten. Sonst ist die Bodmerey auch

II. eine solche Convention, da unter Hoffnung eines besondern Gewinnes, ein gewisses Geld oder andere verzehrliche Sachen, dem Schiffsherrn mit der Bedingung geliehen werden, daß, wo das Schiff wohlbehalten zurück kommt, das geliehene Geld mit dem abgeredeten Zinse restituiret; wo aber solches zu Grunde geht oder ausbleibt, nichts wieder gegeben werde, da inzwischen das Schiff, oder der Schiffsboden, dem Gläubiger dabey zur Hypothek bleibt. Und wird diese Convention entweder nur auf die Hinreise, nähmlich, wenn z. E. das Schiff von Hamburg glücklich nach England ankommen wird, oder auf die Hin- und Herreise, eingegangen, und von dem Schiffsherrn die Gefahr übernommen, bis dahin auch die Restitution des gegebenen Geldes mit den versprochenen Zinsen aufgeschoben wird. Geht aber das Schiff verloren, so cessirt auch, in Ermangelung der Conditionserfüllung, die Verbindlichkeit zum Wiedererſatz

get werden, die den Schiffern oder Seefahrenden, wenn ſie in einem fremden Hafen, oder ſonſt, Geldmangel empfinden, gegen Verſchreibung des Schiffes, Geld vorgeſtrecket, welches hernach die Schiffer oder Rheder mit genugſamen Agio, Proviſion und Renten, wieder abtragen müſſen. Es muß aber in einem ſolchen Bodmerey-Briefe der Nahme des Leihenden und Entlehnenden, des Schiffes und deſſen oder der verbodmeten Güter Beſchreibung, des Ortes, wo es abgeladen werden ſoll, und wohin es beſtimmt iſt, die aufgenommene Summe und deren Urſache, die Bedingung, daß es auf Bodmerey genommen worden, und nach Angabe deſſen, was der Boden an Land bringt, den beſchriebenen Rechten gemäß, wieder zu bezahlen, nebſt ausdrücklicher Verpfändung des Schiffes oder Gutes, und Unterzeichnung des Ortes, Jahres und Tages, gemeldet werden. Wird aber, ohne ausdrücklichen Bodmereybrief, nur Geld auf die Waaren in Form der Bodmerey vorgeſchoſſen, und ſolches bloß auf dem Rücken des Connoiſſements bemerket: ſo nennet man dieſen Contract einen See-Wechſel. Sonſt werden auch die Bodmerey-Wechſel, welche auf die Schiffskiele oder auf die Schiffe ſelbſt ausgeſtellet werden, zu den conditionirten oder bedingten Wechſeln gerechnet, weil ſolche allerdings auf zufällige Art bedingt ſind, und weil es nicht von des Inhabers Können oder Wollen, ſondern bloß von dem guten Glücke abhängt, ob ein ſolches Schiff zu Lande kommen werde, oder nicht.

Formulare von Bodmerey-Briefen, findet man im wohlunſtruirten Schiffer, Lübek und Wism. 1747, 8. S. 122, fgg.

Bodmerey-Conto, oder Rechnung, wird gebraucht, wenn man einem Schiffer entweder ſelber, oder durch den Factor, auſſerhalb Landes, Gelder auf Bodmerey vorſtreckt oder vorſtrecken läßt. Einige debitiren den Schiffer anſtatt des Bodmereyconto, welches zwar inſoweit auf eins hinausläuft; jene Methode iſt aber nicht allein mehr im Gebrauche, ſondern ſchickt ſich auch beſſer,

heiß oder dürre iſt, ſondern, wenn es etwann vorige Nacht geregnet, oder gegen Morgen friſch gethauet hat, und alſo feucht iſt, ſoll man damit früh von 5 Uhr an, bis gegen 9 oder 10 aufs längſte, bögen, ehe die Sonne allzu hoch kommt, und die Böge ſpröde macht. Was eine künftige Böge genennet werde, iſt unter dem Art. Schnitt in Weinbergen zu finden.

Bögen (Mandel-) auf die Torten, ſ. Th. I. S. 748.

Boeges, Boejes, Buges, Boeffes, ſind eine Art Seemuſcheln, die in dem Königreiche Arder in Afrika ſtatt der Münze gebraucht werden, und mit den Cauris auf den maldiviſchen Inſeln einerley.

Böhme, Böhmer, Böhmiſcher Groſchen, Kaiſer-Böhme, eine noch jetzt in Böhmen, Mähren und Schleſien gewöhnliche Münze, und ſo viel als ein Kaiſergroſchen, drey Kreutzer an Werthe, daß alſo fünf Böhmen vier gute Groſchen ausmachen.

Sie wurden unter der Regierung des Kaiſers Matthias zu prägen angefangen, als man die Weißgroſchen oder kleinen und Maley-Groſchen zu ſchlagen aufhörte. Man ſieht auf ſolchen Böhmen das Bruſtbild des Kaiſers Matthias, mit einem Kragen um den Hals, und der Beyſchrift: Matthias D. G. R. I. S. A. G. H. B. Rex, und auf dem Reverſe den doppelten Reichs-Adler mit dem Herzſchildlein, daran der böhmiſche Löwe iſt, mit der Umſchrift: Archid. Auſt. D. (3) Bu. Co. Tyr. 1619.

Böhmeriſche, L. Boehmeria, iſt eine Pflanze, die nach Hrn. v. Linné unter die zwanzigmännerig viel-ehigen gehört. Es iſt ein hoher Strauch von unregelmäßigem Wuchſe, ſehr ſchön in ſeiner natürlichen wilden Geſtalt, und dabey zu des Gärtners Vergnügen geſchickt, ſich in einen regelmäßigen Baum bilden zu laſſen. Die Wurzel iſt groß und ausgebreitet, der Stamm feſt und rauh, die Aeſte zahlreich und irregulär ausgebreitet, ihre Farbe blaß-braun. Die Blätter ſind breit und oval, auſſer daß ſie am Grunde klein ſind, und lebhaft, aber nicht dunkelgrün, ausſehen. Ihre Ränder ſind ungetheilt, ſcharf geſpitzt und leicht gerippt; ſie ſtehen paarweiſe

bleiben, und nachher können ſie in eine warme Stelle auf gleich guten Boden verſetzet und verpflanzet werden. Sie werden im dritten oder vierten Jahre, und von dieſer Zeit an beſtändig und in reichem Maße blühen.

Böhmerlein, Böhmlein, Böhmle, Graculus bohemicus, Turdus criſtatus, eine Art Krammetsvögel, die man ſonſt Seidenſchwanz nennet. S. Seiden-Schwanz.

Böhmiſch Bier, ſ. unter Bier. Th. V. S. 13.

Böhmiſch Brod, eine Art vom Gebackenem, welches im Reiche und in Schwaben ſehr bekannt iſt. Man nimmt 14 Eyer, rühret ſie wohl in einem Topfe, thut 1 Pfund und 3 Loth Zucker hinein, und rühret alles nochmahls eine Stunde. Sodann menget man ein wenig Anieß, und 1 Pfund nürnberger oder halliſch Mehl hinein, und rühret es wieder. Endlich beleget man einen kupfernen viereckigen gleich aufgemachten Model im Boden mit Oblaten, beſtreicht ihn auf den Seiten, ohne ihn zu beſtreuen, füllet das Angerührte hinein, und backet es allmählich.

Böhmiſche Calaſche. Um ſolche zu machen, nimmt man Mehl, thut Butter, etliche Eyer und ein wenig Mehl darein, und machet einen Teig daraus, wirket ihn aber nicht viel, treibet ihn Meſſerrücken-dick auf, ſticht mit einer Form beliebige Stücke daraus, beſtreicht ſie mit einem Ey, ſtreuet Zucker, geſchälte Mandeln, Zibeben und kleine Roſinen darauf, zwicket einen Rand daran, und läßt ſie in der Tortenpfanne backen.

Böhmiſche Chriſtwurzel, Elleborus niger Hippocratis; ſ. Nieſe-Wurzel. (Schwarze)

Böhmiſche Edelſteine. Solche ſind: Diamanten, denen an Schönheit nichts, als die Härte, fehlt; ferner: Amethyſten, Topaſen, Sapphire, Hyacinthe, und auch ſo gar Rubinen, welche letztere doch ſonſt nur in Peru und Ceylon angetroffen werden; ingleichem Türkiſſe, Carniole, ſehr ſchöne Granaten, Korallen, Jaspiß, Kryſtalle, u. a. m.

viel und auch nicht zu wenig geſalzen ſey, iſt dieſe: es muß ein friſches ungeſottenes Hühner-Ey darauf ſchwimmen. Sodann läßt man ſie, nachdem ſie zuvor durchgeſeihet worden, erkühlen, und gießt ſie nachher, wie ich im folgenden Art. zeigen werde, über das Fleiſch.

Wenn man zu einer Sulze, u. d. gl. eine Lake zurichtet, ſo wird auch wohl etwas Eſſig mit darunter gethan.

Vom Nutzen des Bökelwaſſers von dem eingeſalzenen Fleiſche, oder auch von den Häringen, zum Begießen der Gänge und Alleen in den Gärten, damit das Gras in denſelben nicht ſo häufig hervor wachſe, ingleichem vom Gebrauch deſſelben zum Waſchen der Schafe nach der Scherung, ſiehe unter Salz-Waſſer. Daß daſſelbe auch wider verſchluckte Blutegel dienlich ſey, iſt bereits oben, S. 17, erwähnt worden.

Bökel-Fleiſch, Päkelfleiſch, Pekelfleiſch, Pökel-Fleiſch, L. Caro conditanea, muriatica, ſale adſperſa oder ſalita, Fr. Chair ſalée, heißt überhaupt alles in Salz und etwas Salpeter eingelegtes rohes Fleiſch von Rindvieh, Schweinen und Wildbret, welches entweder nach und nach aus der Beitze verſpeiſet, oder nach einiger Zeit heraus genommen, und in den Rauch aufgehänget wird. Inſonderheit aber wird darunter, weil zwiſchen dem eingeſalzenen und dem Bökel-Feiſche ein merklicher Unterſchied iſt, das nach erſterer Abſicht eingelegte Rind- oder Ochſen-Fleiſch verſtanden.

Das Bökeln, oder Einſalzen des Fleiſches, hat Wilhelm Bökel zu Biervliet, im J. 1347 zuerſt erfunden, daher es auch nach ſeinem Nahmen genennet wird. Der Erfinder liegt zu Enkhuyſen begraben, und hat die Ehre gehabt, daß auf deſſen Grabſtein Kaiſer Karl V. einen friſchen Häring, weil er auch dieſe einzuſalzen erfunden, gegeſſen hat.

An vielen Orten iſt das Einſalzen des Fleiſches eine Arbeit der Schlächter, die ſolches auf den Kauf machen, ob es wohl ſonſt eine gemeine Land- und Haus-Wirthſchafts-Arbeit iſt.

reibet. In dem Faſſe ſondert ſich von dem Fleiſche eine Brühe oder Lake ab, welche das Fleiſch im Bökel erhält, und daher nicht abgegoſſen werden muß.

Oder, man leget, wenn Gefäße und Fleiſch, von beſchriebener Maßen, mit Salz und Salpeter alſo zubereitet worden, unten auf den Boden Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, und in Scheiben geſchnittene rothe Rüben; auf dieſe eine Lange geſalzen Fleiſch; auf ſolches wiederum gedachte Species; ſodann ferner eine Lage Fleiſch, und wird damit immer alſo wechſelsweiſe fortgefahren, bis das Faß voll iſt, und die Species den Beſchluß gemacht haben. Alsdann wird das Faß 1) zugeſpündet, und auch wohl die Böden mit Pech an allen Seiten vergoſſen, daß keine Brühe davon laufen könne; 2) an einen kühlen Ort geſetzt, und 3) alle Tage umgewälzet, und jedes Mahl abwechſelnd das unterſte zu oberſt geſtellet. Letzteres iſt ſorgfältig in Acht zu nehmen; denn, wo das eingelegte Fleiſch nur an einem Orte trocken wird, ſo leget ſich daſelbſt der Salpeter an, und verurſachet einen ſolchen Geſtank, daß das Fleiſch, ob es gleich ſchön roth und hart iſt, dennoch ſtinkend und zum Eſſen unbrauchbar wird.

Anſtatt das Faß zuzuſpünden, bedecket man ſelbiges zuweilen auch bloß mit einem hölzernen Deckel, und beſchweret ſolchen mit Steinen, damit es ſich feſt auf einander drücke, und das Salz deſto eher zerfließe; man muß aber alle Tage fleißig darnach ſehen, und öfters den Zapfen, oder die hölzerne Röhre, womit das Faß oder der Zober unten verſehen iſt, öffnen, die Brühe in ein reines Geſchirr ablaufen laſſen, und ſelbige nachher, nach geſchloſſener Röhre, oben wieder über das Fleiſch gießen, damit das Salz allenthalben deſto beſſer eindringe; und dieſes muß alle Tage unausgeſetzt geſchehen. Sollte aber der Brühe zu wenig ſeyn, und oberher ermangeln, wie denn gemeiniglich ein Fleiſch mehrere Brühe ſetzt, als das andere: ſo muß man friſche

Lake,

chern will, wovon es dem Geſchmacke weniger angenel
wird. Wird es im Speiſen zu ſtark geſalzen befund
ſo darf man es nur etwas länger in friſchem Waſſer
gen laſſen. Das Rindfleiſch darf nicht ſo lange
Salz liegen, als jenes, weil es ſonſt zähe und unan
nehm zu ſpeiſen wird.

Weil bey dem oftmahligen Auf- und Zumachen
Bökelfleiſch-Fäſſer, dem darin befindlichen Fleiſ
ein Theil der Lake abgeht, und wenn hernach ein T
des Bökelfleiſches aus dem Faſſe verbraucht wird,
zurückgebliebene übrige Fleiſch nicht mehr feſt liegt,
Luft eindringt, und hierdurch beynahe die Hälfte des ein
bökelten Fleiſches unſchmackhaft werden kann: ſo iſt
ſem Uebel dadurch zu begegnen, auch zugleich eine zie
liche Erſparung bey dem zu jedesmahligen Auf-
Zumachen erforderlichen Böttcherlohn zu gewinn
wenn man ſich der Schraubenfäſſer bedienet. Ein
ches Faß iſt von eichenem und ziemlich ſtarkem Ho
Es muß, ſo viel möglich, oben ſo weit als unten ſeyn, jed
etwas coniſch, damit die Reifen beſſer halten. Es ka
z. E. nach Werkmaß gerechnet, oben 17 und un
19 Zoll weit, und 16 Zoll tief, ſeyn. Der Boden
ziemlich dick und ſtark, auch iſt unten am Boden
hölzernes Kreuz angebracht, damit derſelbe eine rec
Feſtigkeit erhalte, und nicht etwann durch das Zuſchr
ben gar ausgepreſſet werde. Das Faß hat einen dopp
ten Deckel. Der eine muß juſt in das Fäßchen ein
ſen, und es wird derſelbe ebenfalls mit einem Kreu
ungefähr 2 Zoll dick und 3 Zoll breit, befeſtiget.
der Mitte dieſes Kreuzes wird ein Loch, ungefähr ½
tief, gemacht, ſo um die Schraube feſt ruhet. Der
dere Deckel muß gerade auf das Fäßchen paſſen. D
ten durch dieſen Deckel wird ein Loch gebohrt, wodu
die Schraube geht. Alsdann iſt ein Querholz, glei
ſam wie ein Riegel, ungefähr 2 Zoll dick, und 4
breit, in welchem die Schraubenmutter befindlich

Di

angreift. Man muß dazu recht kleine Fäßchen nehmen, darin nur einige Stücke Fleiſch liegen, die bald, wenn das Fäßchen einmahl aufgemacht iſt, hinter einander verbrauchet werden. Man hat zwar freylich alsdann mehr als Ein Fäßchen nöthig, und man muß ihrer wohl 3 bis 4 Stück haben; allein, der Nutzen davon iſt auch dieſer, daß immer ein friſch Fäßchen aufgemachet wird, und alſo das Fleiſch im letzten Fäßchen eben ſo gut iſt, als das im erſten.

Die beſte Zeit zum Einbökeln iſt natürlicher Weiſe im Winter, und zwar gleich den Tag nach dem Schlachten, wenn die Säfte noch ganz friſch und noch nicht in die Fäulniß übergegangen ſind. Wird das Einlegen des Fleiſches von Weibsperſonen vorgenommen, ſo ſoll es alsdann geſchehen, da ſie von ihrer Monathszeit frey ſind, weil die Erfahrung gezeigt hat, daß, wenn dergleichen unreine Perſonen ſolche Arbeit verrichtet, oder nur mit dem bereits eingelegten Fleiſche hantieret haben, dieſes alsdann umgeſchlagen und verdorben iſt.

Daß durch das Einſalzen das Fleiſch länger erhalten wird, davon iſt keine andere Urſache, als daß das Salz die zur Fäulung geneigten Theile auflöſet, und durch deren Entfernung die übrigen Faſern des Fleiſches mit ihrer Lympha friſch erhält, wobey jedoch auch nicht zu läugnen iſt, daß die ſauren Salze nicht ſowohl die faulenden Theile auflöſen, als vielmehr deren leichte Fäulung durch ihre Verdichtung verhindern. Dieſes geſchieht deſto ſicherer, wenn das Salz tief genug hat eindringen, und alle faulende Theile theils auflöſen, theils die Fäulung der übrigen hat hindern können. Das erſtere wird ſonderlich daher erweislich gemacht werden können, weil das eingeſalzene Fleiſch leichter wird. Es wird um ſo viel leichter, als das Salz faulende Theile aufgelöſet und entfernet hat.

Um das eingeſalzene Fleiſch auf den Schiffen für die Seeleute ſo lange als möglich, friſch zu erhalten, hat der berühmte Engländer Hales den Vorſchlag gethan, die

herum laufen zu laſſen, wenn es nur hernach in eine gute Lake geleget wird. Soll es aber viele Tage währen, ſo muß man es nach dem Einſpritzen mit trockenem Salze reiben, und es einige Zeit austraufen laſſen. Auf ſolche Art pflegen es die Einſchlachter zu machen. Sie reiben erſt das Fleiſch mit weißem Salze; hernach legen ſie es 5 Tage in den Bökel, wodurch die blutigen und der Fäulniß am meiſten unterworfenen Säfte Zeit gewinnen, ſich heraus zu ziehen; alsdann wird das Fleiſch aus der Lake heraus genommen, in Tonnen geſchlagen, und zwiſchen jedes Stück und jede Lage, weißes und graues Salz geſtreuet, alle Zwiſchen-Räume aber werden mit einer Lake angefüllet, die ſo ſtark geſalzen ſeyn muß, daß ein Ey darauf ſchwimmt. Hierzu nimmt man auf 4 Maß Waſſer 3½ Pfund Salz. Das in der Tonne enthalten Salz, (das von der Lake mitgerechnet) beträgt auf 1 Centner Fleiſch 1/8 eines Scheffels weißes, und 3/8 graues.

Wenn man das durch das Einſpritzen eingebökelte Fleiſch eſſen will, ſo muß es eine Zeitlang im Waſſer auswäſſern, weil es ſonſt zu ſalzig ſeyn würde. Es muß auch lange kochen und gekocht gegeſſen werden, da es denn wohlſchmeckend, mürbe und ſaftig iſt. Das Einſalzen durch das bloße Einſpritzen, erhält das Fleiſch 10 Tage gut. Will man es länger halten, ſo muß man es auſſerdem noch trocken einſalzen; auf ſolche Weiſe kann es ſich über ½ Jahr gut conſerviren.

Wenn man das Verfahren des Herrn Hales beobachten will, ſo kann man auch nur ein halbes Thier einſalzen, und die andere Hälfte friſch eſſen. Man darf in dieſer Abſicht nur die eine von den beyden Röhren des Inſtrumentes, die in die Ader geſtecket werden, zuſtopfen, und nur die andere offene in die Ader hinein ſtecken. Auf dieſe Weiſe dringt die Lake nur in die Vorder- oder Hinter-Viertel hinein. Das Einſpritzen einer nicht allzu ſtarken Lake kann auch in ſolchen Fällen nützlich gebraucht werden, wenn man die Viertel vom Wilde, das nicht gehetzt worden iſt, einige Tage aufbehalten wollte.

Inſtructions ſur la maniere de ſaler les animaux tont entiers, afin d'en conſerver la chair dans les climats les plus chauds, ſ. in den *Inſtructions ſur les Mariniers*, trad. de l'angl. de Mr. HALES, à la Haye 1740, 8. S. 131—159.

Mittel, das Fleiſch auf den Schiffen friſch zu erhalten, ſ. im 52 St. des III Th. des phyſikal. und ökonom. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 410—414.

Wie das eingeſalzene Fleiſch zu räuchern, ſiehe unter Räucher-Fleiſch.

ſtert, ob es in den von einander gelegten Biegeln zureiche. Er muß aber auch nicht zu ſtraff, ſondern etwas Buſen darin ſeyn; und ſo wird das Garn ringsum an den Biegeln feſt angemacht. Die Stellung iſt folgende. Man bereitet einen Pfahl, welcher 14 Zoll lang, viereckig, und auf 3 Zoll breit iſt. Hierein macht man ein Loch von 4 Zoll lang. Ferner wird eine Zunge gemacht, von 10 bis 12 Zoll lang, und 3 Zoll breit, und an einem Ende alſo eingeſchnitten, daß ſie in das Loch des Pfahles einpaßt; da denn durch den Pfahl und die Zunge ein Loch gebohret, und ein hölzerner Nagel gemacht wird. Vorn hinauswärts aber iſt die Zunge ganz dünn, damit ſie im Stellen nicht zu ſchwer ſey, ſondern ſich gar leicht hinauf und herunter drehen könnne. In den Pfahl wird über der Zunge ein Kerb geſchnitten, desgleichen auch auf der Zunge. Ferner wird ein ſtarker zäher Stock, in der Stärke eines Armes, und 9 Fuß lang, genommen, und etwann auf 5 Fuß weit von dem Bömſch geſtecket. Auf dieſen Stock werden 3 fein gezwirnte Leinchen gebunden, welche, wenn man den Stock bieget, hinunter an die Stellung reichen. An dem einen Leinchen wird ein Stellholz, von 4 bis 5 Zoll lang, gemacht, welches an beyden Seiten breit geſchnitten iſt; die andern beyden Leinchen werden an jeden Biegel des Bömſches feſt angebunden. Die Stellung ſelbſt aber geſchieht folgender Maßen. Wo Raubvögel, Krähen und Dohlen ſich aufhalten, daſelbſt ſchlägt man den Bömſch auf. Man ſchlägt den Pfahl mit der Zunge feſt in die Erde, jedoch ſo, daß die Zunge über der Erde ein Par Zoll frey bleibe. Ferner leget man den Bömſch um den Pfahl, daß alſo die Stellung in der Mitte ſtehe. Anbey muß man 2 Haken haben, womit man die Biegel feſt aufhaket. Die Haken werden dahin eingeſchlagen, wo die Biegel mit dem Leinchen zuſammen gebunden ſind. Hierauf ſtecket man, wie oben gedacht, den Stock mit dem Leinchen 5 Fuß neben dem Bömſch ein, bieget den Stock, und faſſet

das

und an jedem Gelenke 2 eyrunde zugeſpitzte Blätter hat, welche auf Stielen, die 1 Zoll lang ſind, gegen einander über wachſen. Dieſe Blätter haben auf der untern Seite eine weiße Farbe. An den Gelenken, welche ziemlich weit von einander entfernt ſind, kommen kleine aufrecht ſtehende Nebenzweige zum Vorſchein. Dieſe endigen ſie, eben ſo wie der große Stängel, mit lockern Kolben fleiſchfarbiger Blumen, auf welche längliche klebrige Samen folgen.

2. Boerhaaviſche mit einem weitſchweifigen Stängel, Boerhaavia (*diffuſa*) caule diffuſo, *Linn.* Boerhaavia Solanifolia major, *Vaill.*

3. Boerhaaviſche mit einem in die Höhe ſich windenden Stängel, Boerhaavia (*ſcandens*) caule ſcandente, floribus diandris, *Linn.* Boerhaavia Alſines folio ſcandens, floribus pallide luteis majoribus, in umbellæ modum diſpoſitis, ſemine aſpero, *Houſt.*

4. Boerhaaviſche mit eyrunden Blättern, und aus den Flügeln der Blätter in dichten Häuptern zum Vorſchein kommenden Blumen, mit einem auf der Erde ausſtreifenden haarigen Stängel, Boerhaavia (*coccinea*) foliis ovatis, floribus lateralibus compactis, caule hirſuto procumbente.

Die letztern 3 Sorten wachſen in Jamaika wild. Die 2te Sorte treibt verſchiedene weitſchweifige Stängel, welche 1½ bis 2 Schuh lang, und an jedem Gelenke mit kleinen rundlichen Blättern beſetzt ſind. Die Blumen kommen ſehr zerſtreut an langen äſtigen Stielen an den Flügeln der Blätter heraus, ingleichen aus dem Ende der Zweige. Sie ſehen blaßroth aus, und tragen einen der vorhergehenden Sorte gleichen Samen.

Die dritte Sorte treibt verſchiedene Stängel aus der Wurzel, welche ſich in viele Zweige theilen, und alle nahe bey ihnen ſtehende Pflanzen überziehen. Sie werden 5 bis 6 Schuh hoch, und ſind mit herzförmigen Blät-

Börne (Hrn. von dem) **Acker-Maſchine**, womit man zur Saat pflüget, zugleich ſäet, und auch eget; ſiehe unter **Pflug**.

Börnſtein, ſiehe **Bernſtein**.

Börſe, Beurſe, L. Baſilica, Burſa, Curia vel Porta mercatorum, Fr. Beurſe, Bourſe, Ital. Borſa, Piazza, iſt 1) in großen Handelsſtädten ein anſehnliches wohlgelegenes Gebäude, oder freyer Platz, wo insgemein zu Mittage und Abend, oder auch nur an gewiſſen Tagen in der Woche, die Kauf- und Handels-Leute, Wechsler, Commiſſionärs, Mäkler, und andere Perſonen, die mit der Handlung zu thun haben, zuſammenkommen, und ſich von ihren Handelsangelegenheiten mit einander beſprechen, auch allerley Verkehr mit Wechſel, Geld, Waaren, u. d. gl. anſtellen.

Der Nahme **Börſe** oder **Beurſe**, ſoll, nach des Limnäus (*) Meinung denen öffentlichen Oertern, wo von Commerzien gehandelt wird, daher gegeben ſeyn, weil die Kaufleute zu Brügge in Flandern in einem Hauſe ihre Zuſammenkunft gehalten haben, welches der adeligen Familie van der Beurſe oder Bourſe zugehört hat, und über deſſen Thüre das Geſchlechtswapen, worin 3 Beurſen oder Geldbeutel zu ſehen geweſen, geſtanden hat.

An einigen Orten ſagt man: ein **Wechſelplatz**, wie zu Lyon; oder ein **Collegium der Kaufleute**, wie in den Hanſeſtädten; oder eine **Loge**, wie zu Marſeille; ſiehe auch **Banco**, Th. III, S. 493. Dergleichen Börſen nun hat Europa hin und wieder, und geben die zu London, Amſterdam und Antwerpen, einem königlichen Pallaſte nicht viel nach. Die zu Berlin im Luſtgarten befindliche Börſe, beſteht aus 2 Stockwerken mit Vorſprüngen und Gallerien auf allen 4 Seiten. Sie iſt mit einer Kuppel, 2 kleinen Thürmen und ioniſchen Wandpfeilern geziert. Auch verſammlen ſich die Kaufleute unter den Arkaden der Steehbahn, alle Mittage als auf einer Börſe.

Die

(*) Nicht Linnäus, wie in Ludovici Kaufmanns-Lexicon ſteht.

Börſe, Fr. Bourſe, iſt 3) ein Beutel, oder eine Art von einem Säckchen, welches ſich mit Schnüren, oder vermittelſt eines Schlößchens, auf- und zumachen läßt, und worein man Geld oder andere Koſtbarkeiten, um ſie bequem darin bey ſich zu tragen, ſtecket.

Man macht dergleichen Börſen oder Beutel von Sammet, Leder, Geweben oder Netzlein von Gold, Silber, Seide, oder Schmelz, wie auch entweder ganz ſchlechte, oder mit Gold und Silber geſtickte, gewirkte oder genähete, und endlich auch von ſo vielen andern Faßons und Zeugen, daß es ſchwer iſt, ſie alle zu nennen. Bey den Galanteriehändlern findet man beſtändig die neueſten Moden davon.

In Erbſchaften gehören Börſen, oder Taſchen zum Gelde zu der Gerade.

Börſe, oder **Beutel**, Fr. Bourſe, wird auch 4) von jemandes Gelde oder Vermögen geſagt. Daher heißt man, die Börſe oder den Beutel haben, oder in die Börſe, oder in den Beutel greifen, ſo viel als im Stande ſeyn, Depenſen zu machen, oder Geld aufgehen zu laſſen.

Endlich 5) wird das Wort **Börſe** auch von denen gebraucht, die viel bares Geld haben, welches ſie durch Ein- und Verhandlung der Wechſelbriefe und Billets auf dem Platze herum gehen laſſen. Wenn eine unglückliche Zeit, und das Geld auf dem Platze und unter den Negocianten rar iſt, ſaget man: die Börſen ſind verſchloſſen.

Börſe, heißt 6) eine gewiſſe Art zu rechnen; ſiehe **Beutel**, Th. IV, S. 356, f.

Börſen-Aelteſte, ſiehe **Banquiers**.

Börſten-Kraut, Carthamus, Cnicus; ſiehe **Safflor**.

Börteln, heißt, bey den Klempnern, den ſcharfen Rand (Bord) an Sachen abſetzen, um ihnen dadurch eine Steifigkeit zu geben, indem zwey Stücke zuſammen gefalzet werden.

welches 1 Fuß und 2 Zoll lang, und von einer zu b
Länge ſchicklichen Dicke iſt, wird das ganze Schock
8 bis 9 Gr. gekauft. Die Stäbe zu den Bott
ſind 3½ bis 4 Fuß lang, und 2 Zoll dick. Die B
iſt hier, wie bey allen andern überhaupt, verſchie
Von dieſem gilt das Schock 10 bis 15 Thaler.
Kufen- oder Pipen-Holz iſt 5 Fuß lang, 1½ Zoll
und koſtet der Ring 20 Thaler. Faßholz iſt 3½
lang, und einen guten Zoll dick; das Schock zu 2
8 Gr. Tonnen- oder Ohmen-Holz iſt 2 Fuß 8
lang, 1 Zoll dick, zu 1 Thlr. 12 Gr. Halbes Ton
Holz iſt 2 Fuß 2 Zoll lang, und koſtet 1 Thlr. End
iſt das Rebmchen-Stabholz 1 Fuß 2 Zoll lang, 1
koſtet 14 bis 16 Gr. Das Bodenholz zu den klein
Gefäßen wird mit dem Stabholze dieſer Art in gleich
Preiſe bezahlt.

Der Wurmſtich, die faulen, weißen und rothen Stre
ingleichem die Flammen im Stabholz, ſind Kennzeichen von
ſchlechten Beſchaffenheit derſelben, wiewohl die Tiſchler
flammichte Holz, des äuſſern Anſehens wegen, ſehr gern kau
Die Stäbe der Böttcher müſſen rein, und die Adern des Ho
eben und gleichlaufend ſeyn. Das Eichenholz inſonderheit
5 bis 4 Jahre liegen, ehe es gebraucht werden kann. Es tr
net ſehr langſam, und es iſt aus der Erfahrung bekannt,
ſeine Näſſe den Gefäßen, die daraus verfertiget werden,
Schaden verurſachet, daß ſie wegen des Nachtrocknens zuſ
men fallen. Man hält dafür, daß das Stabholz, welches, w
man es auf einen ſcharfen Stein oder dergl. ſchlägt, mit ei
lauten Schall, glatt ab in 2 Stücke bricht, ohne daß die b
den Theile weiter an einander hangen, von ſehr guter Beſc
fenheit ſey.

Man hat ferner Stäbe 2) aus Kienholz. M
nimmt dazu das fein-aderige. Es darf, wenn es
fället, und in Kloben geſchlagen worden, nicht lange
der Luft oder Regen ſtehen, weil es, nachdem es wie
trocken geworden iſt, grün anläuft, und eben dadurch
Gefäßen unbrauchbar wird. Dieſes rührt vermuthl
von der darauf ſitzenden Rinde her. Denn man fin

Wie in Birkenbüſchen gerade und glatte Stämme zu Reif-Stäben zu erziehen, habe ich unter dem Art. Birke, Th. V, S. 344, gezeigt.

4. Aus Haſelnholz. Sie werden beſonders zu den mittlern und kleinern Fäſſern gebraucht. Das Schock der größten koſtet bis 5 Thaler.

5. Aus Käſtern, welche aber ſelten gebraucht werden.

6. Aus Werften- oder Saalweidenholz. Dieſe Stöcke werden in der Pflockzeit im Sommer geſchälet, und zu allerley Küchen- und Waſchgefäßen angewendet. Das Schock wird für 12 bis 16 Gr. gekauft. Dieſes Schälen befördert ihre Dauer, und ſo halten ſie 2 bis 3 Jahre aus.

III. Schilf. Hiermit werden die Fugen der eichenen Gefäße ausgelegt, um das ſo genannte Spacknehmen derſelben zu verhindern. Man weiß nähmlich, daß die Fäſſer, nachdem ſie eine lange Zeit leer geſtanden und ausgetrocknet ſind, in ihren Fugen ſich gleichſam erweitern, durch welche ſich friſch hineingegoſſenes Waſſer durchzieht und zu rinnen anfängt. Das Schilf aber, weil es ſeiner Natur nach ſchwammig iſt, dehnet ſich in den Fugen aus, und verſperret dem Waſſer gleichſam den Ausgang, bis das Holz ſelbſt genugſam angequollen iſt, und ſich in ſeinen Fugen geſchloſſen hat.

IV. Pech, zum Auspichen der Braugeräthe und Bier-Gefäße. Ich habe hiervon unter dem Art. Bier-Brauen, Th. V, S. 260, f. gehandelt.

V. Kreide, womit die Bände an ihrer inwendigen Fläche überzogen werden, um das Abglitſchen derſelben von den Stäben zu verhindern.

Die Werkzeuge, welche der Böttcher zu ſeinen Arbeiten gebrauchet, ſind; ein Par Blöcke oder Klötze zum Hauen; eine Schneidebank; die große Biegeſcheibe; die Schraben oder Bottichsbänke; die Fugebank; der Bandhaken; ein Par Beile, zum Hauen und

Schla-

und Kübler, aus. So allgemein dieser Unterschied ist, und noch allenthalben Statt findet: so sehr ist er guten Polizeygrundsätzen zuwieder, wie ich unter dem Art. Handwerk zeigen werde. Unterdessen müssen wir diesen Unterschied der Böttcher beybehalten, und nach demselben dieses Handwerk betrachten. Wir wollen demnach zuerst die Groß- oder Schwarzbinder und Küfer vornehmen, und deren Zunftverfassung, nach dem Inhalt der Herzogl. Würtembergischen Küfer-Ordnung v. 21 Jun. 1680, anführen. Ihr Handwerk florirt sonderlich in den Weinländern oder Gegenden, und in solchen Städten, wo eine große und berühmte Braunahrung ist. In Franken und im Reiche machen die Küfner nicht alle vieles von der Arbeit selbst, sondern legen sich mehr auf die Wissenschaft der Weine, Aufwartung, u. s. w. und pflegen auch Gasthalter und Weinhändler abzugeben.

„Dem Küfner ist, nach der guten Gewohnheit aller deutschen Staten, ein Handwerksherr, der im Würtembergischen Obmann genennet wird, aus dem Gerichtsmittel vom Stadtvogt, Bürgermeister und Gericht, vorgesetzt und zugeordnet. Derselbe muß bey allen Versammlungen des Handwerkes erscheinen, und dessen erhebliche Sachen deliberiren helfen; und darf ohne sein Vorwissen keine Zusammenkunft vorgenommen oder gehalten werden. Sodann sind zwey Kerzen-Meister verordnet, von denen der eine durch die Obrigkeit, der andere aber von dem Handwerke erwählet wird. Diese Kerzenmeister sind eigentlich diejenigen Meister oder Vorsteher, welche die Besorgung der ökonomischen Zunftgeschäfte über sich haben. Sie stehen in Pflicht, und ihnen sind noch drey andere des Handwerkes wohl erfahrne Meister beygethan. Diese fünf Meister müssen mit Zuziehung des Obmannes, alle bey dem Handwerke vorfallende streitige Sachen erörtern; Sachen von Wichtigkeit aber, und welche das landesherrliche Interesse betreffen, vor

das

In **Berlin** besteht das Meisterstück in einer Kufe von 5 Fuß Höhe. Die Weite stehet mit der Höhe im Ebenmaß, und ist ihnen freygelassen, sie einzurichten, wie es ihnen beliebet, nur daß es für ein Meisterstück Ansehen und Geschick genug hat. Ferner gehört hieher ein Faß, worein 200 Quart gehen, und ein Brunnen-Eimer, welcher gekimmet wird. Das Holz hierzu muß auserlesen und 2½ Zoll stark seyn.

In **Nürnberg** ist das gewöhnliche Meisterstück ein 24, andere setzen 28, eimeriges, oder 2 Fuder haltendes, Faß, ohne Feuer getrieben; 2 Brunnen-Eimer, deren Stäbe 2½ bis 3 Zoll dick seyn müssen, ohne Band zusammengeschlagen, und sie müssen nicht zerfallen, wenn man sie gleich auf der Erde hin und her rollet. Beydes erfordert Eichenholz. Von weichem machen sie einen Zober von gleichem Maße, und eine ovale Wanne.

Da der Küfner die ganze Weinwirthschaft in einem Keller, nicht weniger mit Essig und Branntwein, verstehen muß: so sollte ein Gesell bey seinem Meisterwerden billig auch darüber examiniret werden. Und da ihrer Hände Werk nicht ohne Zirkel und Lineal verrichtet werden kann, auch vieles auf die Rechenkunst ankommt: so sollten sie auch etwas von der Mathematik verstehen. Ohne dieselben werden sie z. E. des Hrn. C. **Polhems Aufgabe für einen Böttcher**, in Hrn. Prof. **D. G. Schrebers Sammlung** ꝛc. I Th. Halle 1755, gr. 8. S. 107 — 111, nicht gebrauchen können. Ferner muß ein Böttcher das Holz auf dem Stamme sowohl, als wenn es gehauen ist, wohl kennen und zu beurtheilen wissen. Er muß auch den Gehalt der Gefäße und Fässer verstehen, und solchen theils an dem Augenmaße haben, theils durch das Visieren ausmachen können. Allein nach allen diesen Eigenschaften eines rechten Böttchers wird bey der Aufnahme eines neuen Meisters gar nicht gefraget,

„Ein Meister darf, ohne besondere landesherrliche Erlaubniß, nicht mehr als 2 Gesellen und 1 Jungen halten; noch weniger aber einer dem andern die Gesellen abspannen. Ein Gesell aber darf, ohne besondere erhebliche Ursache, vor geendigter Zeit nicht aus dem Dienste gehen, noch ein Meister einen solchen ausgetretenen Gesellen fördern, sondern letzterer muß vielmehr ½ Jahr lang aus der Stadt gehen, und anderwärts Arbeit suchen. Ein fremder einwandernder Gesell muß von dem Meister, der ihn in Arbeit nehmen will, vor

Ver-

S. Fr. Gottl. Ströve Syſtema Jurisprud. opificiariæ, P. 2. Lib. 2. Cap. 7. §. 28. f. S. 169.

„Hat aber der Meiſter zum Entlaufen ſelbſt Anlaß gegeben, ſo muß er das empfangene Lehrgeld wieder erſtatten, und ein anderer Meiſter darf den Lehrjungen vollends auslehren. Stirbt der Lehrjunge vor Ablauf der halben Jahrszeit, ſo muß dem Meiſter das halbe, nach der halben Jahrszeit aber das ganze Lehrgeld, bezahlt werden. Wenn ein Meiſter einen Lehrjungen losgeſprochen hat, ſo darf er in den nächſtfolgenden 2 Jahren keinen neuen Lehrjungen annehmen". Jedoch ſteht gemeiniglich bey allen Handwerken dem Meiſter frey, ſeine eigene Söhne in die Lehre zu nehmen.

„Ohne des Obmannes Vorwiſſen dürfen die Quartal-Zuſammenkünfte nicht gehalten werden. Bey denſelben muß jeder Meiſter oder Geſell, dem es gebothen wird, zur geſetzten Stunde erſcheinen. Wer ohne erhebliche Urſachen zu ſpät kommt, oder ausbleibt, fällt in Strafe. Alles muß bey der Zuſammenkunft ordentlich und beſcheiden hergehen, und jedesmahl die Auflage gethan werden. Der jüngſte Meiſter thut die Anſage. Wer eine auſſerordentliche Zuſammenkunft mit Gerichtshaltung des Obmannes verlanget, muß 30 Kreutzer zum Handwerk erlegen.

Ein jeder Kunde kann, ſo oft er will, einen andern Meiſter annehmen, muß aber vorher den alten Meiſter befriedigen, dem es in dieſer Abſicht von dem neuen Meiſter angezeiget werden muß. Kein Meiſter darf dem andern die Kunden abſpannen; doch kann im Nothfall ein jeder Küfner, der gefordert wird, die Arbeit verrichten; auch darf ein jeder in Abbindung der Fäſſer, im Ablaß, und wo es ſonſt nöthig iſt, Tagelöhner, die nicht vom Handwerk, ſondern Weingärtner, Bauern oder andere Leute ſind, bey der Arbeit mit anſtellen.

Wird einem Meiſter von ſeinen Kunden ein Keller anvertrauet, ſo muß er ſeinen möglichſten Fleiß anwenden,

	Rthlr.	Gr.	Pf.
Eine Kühlwanne, von 5½ Fuß breit, und 2½ Fuß hoch, von Eichenholz	9	—	—
Eine Feuer-Tiene	1	12	—

Bandholz.

Ein Tienenband	—	3	6
Ein Viersaßband	—	—	8
Ein Tonnen- und halb Tonnenband	—	—	6
Ein Viertel-Tonnenband	—	—	4
Ein großer Zoberband	—	1	—
Ein mittel dito	—	—	9
Ein kleiner dito	—	—	6
Ein Eimerband	—	—	4

„Ein jedes Küfner ist schuldig, die Käufe, welche bey seinen Kunden oder in seiner Anwesenheit und Arbeit geschehen, auf der Rechenstube anzuzeigen, damit sowohl den Armen der so genannte Gottespfennig, als auch der Landesherrschaft der Zoll, und der Landschaft die Accise, von dem Käufer des Weines gehörig entrichtet werde.

Den Küfnermeistern ist, bey Niederlegung des Handwerkes, verbothen, einigen Weinstein aus ihrer Kunden Kellern und Fässern zu nehmen, oder durch ihre Gesellen, Jungen, Tagelöhner oder Gesinde, nehmen zu lassen, sondern müssen denselben vielmehr ihren Kunden zustellen".

An verschiedenen andern Orten ist der Weinstein ein erlaubtes Accidens der Küfner.

„Wegen des Einkaufes des Böttcherholzes ist verordnet, daß, wenn solches auf den Markt zum Verkauf kommt, es von zween Vorstehern der Böttcherzunft besichtiget, und erkennet werden soll, ob es Kaufmanns-Gut und Wehrschaft sey, oder nicht. Ein jeder Küfnermeister ist auch schuldig, bey dem Einkauf des Holzes auf dem Markte andere Meister auf ihr Begehren mit in den Kauf stehen, und sie gemeinen Theil daran nehmen zu lassen. Kein Küfner soll das Daubenholz oder Reifstangen, so er in der Waldung erkauft, hauen oder fällen, wenn der Saft noch darinnen ist, damit

die

verfertigen muß, beſteht in einem dreyeimerigen Zober, einem Badezober, einer Weinbutte, einem Gölten, einem Fiſchlägel, einem Schenkfaß, und einem Trichter. Wird das Meiſterſtück wegen wichtiger Fehler für untüchtig erkannt, ſo muß der Geſell noch ½ Jahr bey einem Meiſter inn- oder auſſer Landes arbeiten, und ſein Handwerk beſſer lernen. Der für tüchtig erkannte neue Meiſter muß das Bürgerrecht erlangen, und ſodann, wenn er ein Ausländer iſt, 4 Gulden, und, wenn er eines Meiſters Sohn iſt, 1 Gulden in die Lade erlegen. Ohne beſondere landesherrliche Erlaubniß darf kein unverheyratheter Meiſter eine Werkſtatt anrichten. Auch darf kein Meiſter mehr als Einen Geſellen neben einem Jungen halten. Will ein ausländiſcher Geſell ſich im Lande niederlaſſen und Meiſter werden, ſo muß er zuvor 2 Jahre im Lande als Geſell gearbeitet haben.

Das Aufkaufen und Hauſieren mit Küblerwaare iſt allen und jeden, die das Handwerk nicht gelernt haben, verbothen, und die Meiſter, welche ſolchen Leuten Waaren zu ſolchem Behuf verkaufen, werden auch geſtraft; dergleichen verbothene Waaren aber werden confiſciret. Keinem Meiſter iſt erlaubt, von einem andern Meiſter ſein Geſchirr zu erkaufen; es wäre denn, daß ein Meiſter, Unvermögens oder anderer Urſachen halber, die gewöhnlichen Jahr-Märkte nicht erwarten könnte; als in welchem Falle er ſein Geſchirr einem andern Meiſter, der die Wochen- oder Jahrmärkte beſuchen, und ſolches Geſchirr dahin bringen laſſen will, doch allein an Orten, wo ſolche an und auf den Wälden in der Nachbarſchaft bey einander geſeſſen, verkaufen darf; jedoch darf hierunter kein wucherlicher Auf- und Vorkauf getrieben werden.

Ausländiſch Geſchirr darf kein Meiſter aufkaufen und ins Land führen, wofern nicht ein Mangel an Kübelgeſchirr vorhanden, und die Meiſter im Lande ſolches, neben dem, was von ausländiſchen ſelbſt in Jahrmärkten herein gebracht wird, nicht beſchlagen könnten; in welchem

S. Hrn. Hofkammerrath Bergius neues Policey- und Cameral-Magazin, I Band, Lpz. 1775, 4. S. 333—340.

In den ſchleſiſchen General-Qetaxations-Principiis, wird, in Rubrica 8. auch unter andern das Büttner-Lohn zu den Wirthſchaftsnothdurften gezählt; da daſſelbe aber mit der Beſtreitung des Ackerbaues in keinem Verhältniß ſteht, ſo iſt dieſe Ausgabe bey Güter-Anſchlägen beſonders abzuziehen. Jedoch kann an ſolchen Orten, wo ein eigener Krugverlag befindlich iſt, in Anſehung der Büttnerarbeit gar nichts angeſetzet werden, indem ſolche ſchon mit unter den Braukoſten, welche durch die nicht beſonders in Anſchlag gebrachte Viehmäſtung vergütiget werden, mit enthalten ſind. Iſt aber kein Braukrug vorhanden, ſondern wird nur bloß für das Geſinde und Dienſtvolk in der Aernde gebrauet: ſo iſt dafür, nachdem die Wirthſchaft in ihrem Umfange groß oder klein iſt, 2, 3 bis 4 Rthlr. anzuſetzen.

S. Oeconomia forenſis, I Band, Berl. 1775, 4. S. 524.

Wenn bey einem Landgute Brauweſen und Branntweinbrennen iſt, ſo iſt immer Böttcher-Holz nöthig, und thut ein Hauswirth wohl, wenn er ſich ſelbſt gut Böttcherholz anſchaffet, trocken werden läßt, und dann dem Böttcher nur ſein gehöriges Lohn für die Arbeit bezahlet, oder einen Accord mit ihm macht, ſo hat es längere Dauer, als wenn er vom Böttcher die von grünem Holze gemachten Gefäße kauft.

Boeuf, Beuf, L. Bos; ſiehe Ochs.

In Frankreich nennet man auch Boeuf verſchiedene Arten Scharrkäfer (Scarabæi).

Boeuf à la mode, oder Boeuf à la royale, eine Art von gedämpften Rindfleiſch, geſpickt, und mit einer ſäuerlichen gewürzten Brühe; ſiehe Rind-Fleiſch.

Boeuf de Dieu, nennet der gemeine Mann den Zaunkönig, oder Zaunſchlieſer, Motacilla Troglodytes *Linn.*

Boeuf ſauvage, ſiehe Auer-Ochs.

Boeuf volant, Cerf volant, Taureau volant, der Hirſchkäfer oder Schröter; ſiehe unter Käfer.

Boſiſt,

Schrebers Sammlung ꝛc. IV Th. Halle, 1759, gr. 8. S. 300, fgg. und in Hrn. Prof. Zeihers Lehrbegriff von den Krankheiten der Pferde, Berl. 1771, 8. S. 190, f. beſchrieben findet.

Von den Wirkungen des Boviſts, die Bienen damit ſchlafend zu machen, um ſie nach Gefallen zu behandeln, findet man unter dem Art. Biene, Th. IV, S. 771, Nachricht.

Bogen, L. Arcus, Fr. Arc, heißt alles, was rund, es ſey nach dem Zirkel, Augenmaß, oder ſonſt nur krumm gebogen iſt.

In der Baukunſt, werden die Bogen, Fr. Cintre, theils bey den Gewölben, theils aber auch bey Brücken und andern Gelegenheiten gebraucht. Alle Bogen, welche ſowohl frey, oder auch zwiſchen andern Mauern ſtehen, und eine Laſt tragen ſollen, müſſen eine gute Verbindung haben. In dieſer Abſicht müſſen nicht nur alle Steine keilförmig zugehauen ſeyn, ſondern es muß auch jeder Bogen ſeinen Mittelpunct haben, wohin alle Fugungen ſämmtlicher Steine ihre Richtung haben müſſen.

Dergleichen ſind die drey Haupt-Bogen, welche Fig. 291, 292 und 293 vorgeſtellet werden.

Wenn man ein weit geſpanntes Gewölbe oder Bogen und ein Joch mauert, welches in Abſicht der Weite nicht zu hoch werden ſoll, ſo macht man einen ſo genannten **gedruckten Bogen**, Fr. Arc ſurbaiſſé, oder en anſe de panier, (Fig. 291). Man findet hier 3 Mittelpuncte, wonach die Stein-Fugen ſich richten müſſen; als: a, der Mittelpunct zu dem großen Bogen, welcher flach iſt, und zu beyden Seiten auf kleineren, welche ihren Mittelpunct in b haben, ruhet.

Einen geſchobenen oder abſchüſſigen Bogen, Fr. Arc rampant, (Fig. 292), nennet man denjenigen, deſſen beyde Pfeiler nicht horizontal oder gleich ſtehen, ſondern, da von einer hohen Gegend in eine tiefere ein Bogen geſetzet werden ſoll. Bey ſolchem ſind 2 Mit-

tel-

ſten Norden, wie auch die in Oſten wohnenden Völker, bedienen ſich derſelben; vornehmlich aber ſind ſie bey den meiſten aſiatiſchen, afrikaniſchen und amerikaniſchen Völkern, durchgehends im Gebrauche.

Die Bogen, welche die **Einwohner von Braſilien** führen, und welche ſie Urapats nennen, ſind aus rothem oder ſchwarzem Holze gemacht, und auſſerordentlich lang. Die Sennen derſelben beſtehen aus dem Kraute Tocon. Ihre Pfeile ſind ungefähr eine Klafter lang, und beſtehen aus 3 Stücken. Das mittelſte iſt aus Schilf, die beyden Enden aber aus ſchwarzem Holze gemacht, und dergeſtalt künſtlich mit Baumhaſt zuſammengefügt, daß man glauben ſollte, ſie beſtänden aus einem einzigen Stück. Uebrigens ſind ſie zweyfach gefiedert, jedesmahl 1 Fuß lang; und weil ſie keinen Leim gebrauchen, wird die Befiederung mit baumwollenen Bändern ungemein dicht an den Stielen befeſtiget. An die Spitzen derſelben machen Einige geſpitzte Knochen, Andere hingegen ½ Fuß langes Holz von trockenem und hartem Rohr, ſo die Geſtalt eines Aderlaßeiſens haben, und eben ſo zugeſpitzt ſind; auch pflegen ſie öfters die Spitze eines Rochen-Schwanzes, ſo ſehr giftig iſt, daran feſt zu machen.

Die **Indianer in Guiana**, haben theils vergiftete theils unvergiftete Pfeile. Letztere werden vermittelſt des Athems durch hohle Röhren geblaſen, die erſtern aber mit Bogen geſchoſſen. Ihre Bogen ſind 5 Schuh lang, und werden aus **Wacceba**, oder ſonſt einem andern ſchweren und elaſtiſchen Holze verfertiget, die Sennen aber aus Seidengraſe gedrehet. Die Pfeile haben eine Länge von etwann 4 Fuß, und werden aus einem geraden, 3 Fuß langen Rohre gemacht, welches keine Glieder hat. An dem einen Ende wird ein Stück ſchweres Holz, ungefähr 1 Fuß lang und etwas kleiner, als das Rohr, eingeſetzt, um dem Rohre mehr Wucht zu geben. Bisweilen hat dieſes Stück Holz an dem einen Ende einen großen runden Knopf; wenn aber der Pfeil tödten ſoll, ſo wird das Holz entweder ſcharf zugeſpitzt, und mit Einſchnitten gekerbt, oder mit einer ſtählernen Spitze verſehen, nach Beſchaffenheit des Thieres, für welches der Pfeil beſtimmt iſt.

Die Pfeile, womit ſie Fiſche zu ſchießen pflegen, haben 3 gabelförmig gekerbte Spitzen, deren mittlere längere, als die beyden andern ſind. Ehe die Europäer in dieſe Gegenden kamen, bedienten ſich die Indianer ſcharfer, ſpitzig zulaufender Steine, ſtatt der ſtählernen Spitzen. Am andern Ende des Pfeiles, dicht

neben

Spitzen, wie eine Krone gestaltet sind. Sie wiegen gemeiniglich $\frac{1}{4}$ Pfund. Dieses sind die großen Rüstzeuge. Die Armbrüste sind etwas kleiner, werden aber doch unter die Stahlgeschosse gerechnet, und wiegt ein dazu gehöriger Bogen 4 Pfund; auch sind die Bolzen nicht breit, wie die Kron-Bolzen, sondern spitzig. Die dritte Art heißen Schnepper, und schießen nicht sowohl Bolzen als Bleykugeln; zu welchen wir auch die Paleter, welche ebenfalls Bley- und Leim- oder Thonkugeln schießen, zählen können.

Es sind die Hand-Bogen, um damit nach der Scheibe zu schießen, an unterschiedenen Orten, sonderlich an Höfen, noch gebräuchlich.

Diejenigen, welche die Bogen verfertigen, werden Bogener oder Bogner, L. Arcuarii, genennet. Weil aber dieses Geschoß nach erfundenen Feuerröhren und Gewehr ganz aus der Mode gekommen ist, so sind auch die Arbeiter und Bogner rar, ja meistentheils unter den Schlössern oder Büchsenmeistern versteckt.

Bey den Kohlenbrennern, heißt Bogen eine Harke mit langen eisernen Zinken, womit sie die Erde vom Meiler herunter ziehen, wenn die Kohlen gebrannt sind. Es werden auch vermittelst desselben die Maße und Körbe mit Kohlen angefüllt.

Bogen, Fr. Archet, eine gewisse Art des Fischfanges; s. Th. XIII, S. 607.

Bogen, heißt bey dem Münzwesen, ein von Leinwand gemachtes Gerinne, in Eisen gespannet, darein das kleine Geld gegossen wird.

Bogen, ein Bogen Papier, L. Plagula, Fr. Feuille de papier, ist ein so großes Stück Papier, als die Form, worin es gemacht worden, selbst gewesen ist. Wenn ein solcher Bogen aus der Form gekommen, und nachdem er gut geleimet und getrocknet worden, wird er in zwey Blätter zusammengeschlagen, (siehe Blatt, Th. IV, S. 576) und in Bücher geleget, deren eines aus 24 oder 25 Bogen besteht (siehe Ballen, Th. III, S. 449). Weil aber

nicht ſo genau ſpecificiret, unterſuchet und taxiret worden Daher ſie denn auch bisweilen überhaupt durch Bauſch und Bogen genennet, und der Verkaufung nach dem Maße entgegen geſetzet wird. Bey den Fran zoſen heißt dieſe Art zu kaufen und verkaufen Forfai Siehe auch den Art. Bauſch und Bogen.

Bogen-Feile, ſiehe oben Bogen. (Feil)

Bogen-Gang, wird in Gärten insgemein mit Hecken Weinſtöcken oder Blumenſträuchern bekleidet. Die gro ßen Bogengänge werden durch hohe wilde Bäume aus gehauen. Vormahls glaubte man, ſie müßten noth niedrig ſeyn, damit ſie ſich gut bezögen; die Erfahrung aber hat gezeigt, daß alsdann weder Sonne noch Luf hinein wirken konnten. Daher macht man ſie nun zu bis 40 Fuß hoch, ſetzt ſie aber unter keine Bäume, und bringt auf der einen Seite ſo viele Oeffnungen hinein als nur möglich iſt. Zur Anlage derſelben wird von Sta len und Latten, oder gar von eiſernen Sprenkeln und Draht ein gehöriges Geſtelle gemacht. Siehe auch Gitter- und Bogenwerk. Laube. Portail.

Bogen-Gerüſt, ſiehe Lehr-Bogen.

Bogen-Gewölbe, ſiehe unter Gewölbe.

Bogen-Laube, ſiehe Laube.

Bogen-Lehr, ſiehe Lehr.

Bogen-Rolle, L. Hyperthyrum, heißt, in der Bau Kunſt, die Ueberkleidung eines Keiles, wenn man oben allein, oder unten und oben, Schnecken an die Seiten ſchnitzet, und vorn, nach Art der Geländerſäulchen, aushöhlet, oder auch mit einem geſchnitzten Blatt die vordere Seite bedecket.

Bogen-Schlagen, iſt eine Arbeit der Hutmacher, wo mit ſie eigentlich zu ihrer eigenen Arbeit ſchreiten, und ohne welche kein Filz und Hut gemachet werden kann Denn, wenn die Wolle ſortiert, geleſen, gekämmt und kleingehackt worden, wird dieſelbe, oder ein anderes kleines Zeug, durch einen Fachbogen und ein Schlagholz

ten eingefüget werden; 2) zu den Auftritten, welche schwächer seyn können; und 3) ganz schwache, zu den Setzstufen, von ½ bis 3 Zoll Stärke.

Die besten Bohlen zu den Stufen auf den Treppen sind diejenigen, so von fichtenem Holze geschnitten werden, zumahl wenn dieselben nicht viel Aeste haben; denn diejenigen, welche viel Aeste haben, muß man niemahls dazu brauchen, weil sich das weiche Holzwerk davon zu erst wegtritt, und die Aeste hernach erhaben stehen bleiben, worüber man leicht fallen kann. Auch müssen die Bohlen niemahls frisch verarbeitet werden, es sey denn an feuchten Orten, da sie nicht eintrocknen können.

Von der untauglichen Art, die Wege und Land-Straßen durch dicht an einander gelegte Bohlen und kleine Holzstämme zu befestigen, werde ich unter dem Art. **Wege und Landstraßen** zu handeln, Gelegenheit haben.

Bohm-Seide, siehe **Baum-Seide**.

Bohne. Es sind die Bohnen eine Art Hülsenfrüchte, welche theils wegen der schönen Blüthe in den Blumen-Garten, theils aber wegen der Früchte in den Küchen-Garten und auf das Feld gepflanzet werden, deren vielerley Sorten sind.

I. Phaseolen- oder Schmink-Bohnen.

Phaseolen-Bohne, Phasiole, Phasel, Fasel, Schmink-Bohne, Schmück-Bohne, wälsche oder italiänische Bohne, Wind-Bohne, L. Phaseolus vulgaris Linn. Phaselus, Phasiolus, Faselus, Faseolus, Dolichus, Smilax hortensis, Fr. Faseole, Feve de Rome, Haricot, Engl. Kidney-bean. Von diesem Bohnen-Geschlechte gibt es Sorten, deren Gewächs niedrig bleibt, und welche nur etwann 1½ bis 2 Schuh hoch wachsen; und hingegen andere, welche weit über mannshoch wachsen, und an beygesteckten Stangen, gleich dem Hopfen, sich hinauf winden. Jene wird die **Frantz-Phaseole, Kriechfaseole, Bodenbohne, Krup-Bohne,**

Es gibt auch Phaseolen mit pfirsichblühtrother, mit ganz weißer, gelblicher, und anders gefärbter Blühte. In Ansehung der Samenhülsen oder Schoten, hangen dieselben bey einigen Sorten herabwärts, bey andern hingegen stehen dieselben aufrecht. Die mit krummen Schoten, werden Posthörnlein genennet.

Alle Arten der Phaseolen, die einzige oben beschriebene Caracalla ausgenommen, sind plantæ annuæ, oder Sommergewächse. Ihr Laub ist dunkelgrün, beym Anfühlen etwas rauh und stachelig. Es hat viele Adern, und ist wie das Epheu-Laub gestaltet. Es wächst an Stielen, deren jeder mit 3 Blättern besetzt ist. Bey einigen Sorten fallen die Laubblätter größer, bey andern kleiner, aus. Der reife Same der Phaseolen erhält den Nahmen der Bohnen, und er ist, seiner Glätte und glänzenden Beschaffenheit sowohl, als auch der daran befindlichen verschiedenen Farben und bunten Zeichnungen wegen, unstreitig unter allen der schönste. Vermuthlich hat die glasartige, glänzende Beschaffenheit dieses Samens, womit sie von der Natur gleichsam geschminkt oder geschmückt sind, zu der Benennung **Schmink-** oder **Schmück-Bohnen** Gelegenheit gegeben. Es gibt, der Farbe und Zeichnung nach, über 200 Sorten. Nach dem ordentlichen Laufe der Natur gibt zwar jeder Same seines gleichen an Gestalt und Farben wieder; bey Eröffnung reifer Hülsen der Phaseolen aber, wird man nicht selten gewahr, daß eine darunter anders aussieht, als die Bohne, aus der sie erwachsen ist, und welches eine ganz neue Art ist, welche, wenn sie künftig gepflanzt wird, ihres gleichen wieder gibt, und also in wenig Jahren in starke Vermehrung gesetzt werden kann. Jedoch ist gemeiniglich eine Phaseolenart vor der andern geneigter, dergleichen Veränderungen in Samen zu geben.

So groß die Veränderung der Schminkbohnen in ihren Farben und Zeichnungen ist, so verschieden ist auch ihre Form und Gestalt. Die mehresten sind nierenförmig,

ſet, ſo kann man ſie in einem Theile des Gartens pflan-
zen, wo allenfalls nur wenig Sonne iſt, und wo andere
gute Früchte zu wenig Luft und Sonne haben würden;
alsdann aber blühen ſie auch nicht ſo bald.

Die Art und Weiſe, Schminkbohnen zu legen, iſt
folgende. Es werden, (zumahl bey der ſteigenden Art,
die mit Stangen verſehen werden muß,) die Beete 4
Schuh breit angelegt, und auf ſelbigen nach der Schnur
4 Linien, jede 1 Schuh weit von der andern, gezogen.
In dieſe Linien oder flache Furchen, leget man die
Bohnen alſo, daß jede ½ Schuh weit von der andern zu
liegen komme. Jede Bohne muß nicht zu tief zu liegen
kommen, ſondern etwann 2 Finger-Breiten, oder kaum
ſo viel als 2 Zoll beträgt, Decke von Erde auf ſich be-
kommen; deshalb müſſen vorerwähnte Linien oder Fürch-
lein auch nur ganz flach geſtrichen und angeleget werden.
Das Legen der Schminkbohnen zu erleichtern, bedienet
ſich Einige eines gewiſſen Inſtrumentes, welches ſie einen
Bohnen-Pflanzer (Bohnentreter, Tört-Harke) nennen.
Dieſes iſt dergeſtalt eingerichtet, daß es, bey jedesmahliger
Anwendung, 7 oder auch wohl 8 Löcher auf einmahl ma-
chet, deren jedes ½ Schuh weit von dem andern, auch von
vorbemeldeter gehörigen Tiefe iſt. Es befördert dieſes
Werkzeug die Arbeit des Pflanzens ungemein, und macht,
daß ſie geſchwinde von ſtatten geht, zumahl, wenn zwo
Perſonen arbeiten, ſo daß einer Löcher tritt, und der andere
ſie ſogleich mit Bohnen beleget. Zu den Zwergbohnen kön-
nen die Beete an 5 Schuh breit angeleget werden; denn,
da ſie nicht hoch aufwachſen, und man darüber hinſchrei-
ten kann, ſo läßt ſich bey ihnen durchkommen, gäten,
Früchte ableſen, und alles verrichten, es mögen die Beete
breit oder ſchmahl ſeyn. Einige pflegen daher auch gar
keine Gänge bey den Kriechbohnen zu machen, ſondern
große Breiten zu belegen, und jede Furche 1 Schuh weit
von der andern anzulegen. Bey den Stängelbohnen
aber hat es ſeine gute Urſachen, warum die Beete nicht

über

liebſten; jedoch ſieht man ſie, zumahl die hoc
ſende Stängel-Art, auch auf Beeten, welche unte
men liegen, und von ſelbigen beſchattet werden,
kommen und gedeihen. Es gibt Beete, wo,
der vielen Bäume, und umliegenden hohen Zäu
Planken, der freye Zug der Luft in etwas gehemt
bepflanzet man ſolche mit Kohl, ſo wird ein langh
nichtstaugendes Gewächs daraus; bringt ma
lerie, Möhren, Paſtinaken, Peterſilienwurzeln, u
deres Wurzelwerk darauf, ſo wird ebenfalls nicht
ſchmeckendes daraus; beſtellet man ſie hingeg
Steige-Schminkbohnen, ſo gibt es wohlſchm
Frucht; denn dieſe wachſen an ihren Stangen
ſuchen und finden die freye Luft und Sonne in de

Wegen Wartung gelegter Schminkbohnen
merken, daß ſie kein Begießen erfordern, ſond
mehr es am beſten ſey, ſie nur dem Regen u
Witterung zu überlaſſen, um ſie aufkeimend un
ſend zu machen. Die Ausgätung des Unkraute
den Kriechbohnen nöthiger, als bey den Steigel
denn, da jene im Wachsthum niedrig bleiben, ſo
Unkraut eher Macht, bey ihnen aufzukommen;
nen aber auch dieſe Beete, weil die Bohnen doc
raden Linien geleget werden, mit dem Gätehäckch
übergangen, und reinlich gehalten werden. St
nen haben das Säten anfänglich nur etwann
Mahl nöthig; und wenn ſie erſt ſo weit gediehen ſ
ſie an ihren Stangen hinauf wachſen, ſo verdecken
das Beet, und es muß das Unkraut bey ihnen
von ſelbſt erſticken.

Mit Stangen werden die Steige-Schmin
nicht eher verſehen, als bis ſie etwann ½ Schuh
gewachſen ſind; denn alsdann kommt der ſo g
Faden, der die Stangen faſſen und an ihne
wachſen will, zum Vorſchein. Wenn dieſer v
iſt, muß man unverzüglich die Stangen beyſteck

gen schief stecket, daß sie oben wie ein Dach zusammen laufen; so kann man darunter wegsehen, und alle einwärts hangende Schoten bequem abpflücken.

Zwischen Stangen- oder Steige-Schminkbohnen, und den Zwerg- oder niedrigen Arten, findet sich der Unterschied, 1) daß die Steigearten mehrere Früchte geben; auch sind 2) die grünen Schoten der Stängelbohnen weicher, milder, süßer und von bessern Geschmack; dagegen geben 3) die Zwergbohnen eher Früchte, als die Steigebohnen.

Unter den Steigebohnen ist die weiße Art, welche man die weiße Zuckerbohne nennet, von welcher ich weiter unten besonders handeln werde, und unter den Zwergbohnen gleichfalls die weiße, welche die weiße englische Zwergphaseole genennet wird, von Geschmack am vorzüglichsten. Letztere ist auch die frühzeitigste unter allen, und gibt allemahl 3 bis 4 Wochen eher Früchte, als die andern Zwergbohnenarten, daher man sie auch zu dem Anbau auf die Mistbeete erwählet. Man verfährt in dieser Absicht folgender Gestalt. Gegen Ende des Märzmonathes wird eine Anzahl Nelkentöpfe mit guter Erde angefüllet, und in jeden werden 2 Stück dieser Bohnen dergestalt gepflanzet, daß sie nur 2 Daumen-Breiten von der Erde bedeckt seyn. Die bepflanzten Töpfe werden sofort mit temperirtem Wasser wohl begossen, und entweder in ein Gewächshaus, oder in die Fenster einer warmen Stube so lange gestellet, bis die Bohnen hervor keimen. Wenn alsdann nur ihre beyden ersten Blätterchen vorhanden sind, trägt man die Töpfe zu einem Gurken-Mistbeet, machet an der hohen oder hintern Seite desselben ein Loch, so tief, daß ungefähr der Topf darein gesetzt werden könnte, kippet sodann den Topf mit den jungen Pflanzen um, und bemühet sich, die Pflanzen mit ihrer vollen Erde, und ohne daß die Wurzeln davon entblößet werden, aus dem Topfe heraus zu schütten. Die herausgebrachten Pflänzchen werden sodann mit

gleis

gen schief stecket, daß sie oben wie ein Dach zusammen laufen, so kann man darunter wegsehen, und alle einwärts hangende Schoten bequem abpflücken.

Zwischen Stangen- oder Steige-Schminkbohnen, und den Zwerg- oder niedrigen Arten, findet sich der Unterschied, 1) daß die Steigearten mehrere Früchte geben; auch sind 2) die grünen Schoten der Stängelbohnen weicher, milder, süßer und von bessern Geschmack; dagegen geben 3) die Zwergbohnen eher Früchte, als die Steigebohnen.

Unter den Steigebohnen ist die weiße Art, welche man die weiße Zuckerbohne nennet, von welcher ich weiter unten besonders handeln werde, und unter den Zwergbohnen gleichfalls die weiße, welche die weiße englische Zwergphaseole genennet wird, von Geschmack am vorzüglichsten. Letztere ist auch die frühzeitigste unter allen, und gibt allemahl 3 bis 4 Wochen eher Früchte, als die andern Zwergbohnenarten, daher man sie auch zu dem Anbau auf die Mistbeete erwählet. Man verfährt in dieser Absicht folgender Gestalt. Gegen Ende des Märzmonathes wird eine Anzahl Nelkentöpfe mit guter Erde angefüllet, und in jeden werden 2 Stück dieser Bohnen dergestalt gepflanzet, daß sie nur 2 Daumen-Breiten von der Erde bedeckt seyn. Die bepflanzten Töpfe werden sofort mit temperirtem Wasser wohl begossen, und entweder in ein Gewächshaus, oder in die Fenster einer warmen Stube so lange gestellet, bis die Bohnen hervor keimen. Wenn alsdann nur ihre beyden ersten Blätterchen vorhanden sind, trägt man die Töpfe zu einem Gurken-Mistbeet, machet an der hohen oder hintern Seite desselben ein Loch, so tief, daß ungefähr der Topf darein gesetzt werden könnte, kippet sodann den Topf mit den jungen Pflanzen um, und bemühet sich, die Pflanzen mit ihrer vollen Erde, und ohne daß die Wurzeln davon entblößet werden, aus dem Topfe heraus zu schütten. Die herausgebrachten Pflänzchen werden sodann mit

gleis

gen schief stecket, daß sie oben wie ein Dach zusammen laufen; so kann man darunter wegsehen, und alle einwärts hangende Schoten bequem abpflücken.

Zwischen Stangen- oder Steige-Schminkbohnen, und den Zwerg- oder niedrigen Arten, findet sich der Unterschied, 1) daß die Steigearten mehrere Früchte geben; auch sind 2) die grünen Schoten der Stängelbohnen weicher, milder, süßer und von bessern Geschmack; dagegen geben 3) die Zwergbohnen eher Früchte, als die Steigebohnen.

Unter den Steigebohnen ist die weiße Art, welche man die weiße Zuckerbohne nennet, von welcher ich weiter unten besonders handeln werde, und unter den Zwergbohnen gleichfalls die weiße, welche die weiße englische Zwergphaseole genennet wird, von Geschmack am vorzüglichsten. Letztere ist auch die frühzeitigste unter allen, und gibt allemahl 3 bis 4 Wochen eher Früchte, als die andern Zwergbohnenarten, daher man sie auch zu dem Anbau auf die Mistbeete erwählet. Man verfährt in dieser Absicht folgender Gestalt. Gegen Ende des Märzmonathes wird eine Anzahl Nelkentöpfe mit guter Erde angefüllet, und in jeden werden 2 Stück dieser Bohnen dergestalt gepflanzet, daß sie nur 2 Daumen-Breiten von der Erde bedeckt seyn. Die bepflanzten Töpfe werden sofort mit temperirtem Wasser wohl begossen, und entweder in ein Gewächshaus, oder in die Fenster einer warmen Stube so lange gestellet, bis die Bohnen hervor keimen. Wenn alsdann nur ihre beyden ersten Blätterchen vorhanden sind, trägt man die Töpfe zu einem Gurken-Mistbeet, machet an der hohen oder hintern Seite desselben ein Loch, so tief, daß ungefähr der Topf darein gesetzt werden könnte, kippet sodann den Topf mit den jungen Pflanzen um, und bemühet sich, die Pflanzen mit ihrer vollen Erde, und ohne daß die Wurzeln davon entblößet werden, aus dem Topfe heraus zu schütten. Die herausgebrachten Pflänzchen werden sodann mit

gleis

leicher Vorsicht, daß die Erde an den Wurzeln bleiben möge, in das Mistbeet gesetzt, mit Erde gehörig umgt, und angegossen; so werden sie gar bald ihre grüne Schoten liefern. Es müssen dergleichen Pflänzchen nicht u nahe an das Bret des Mistbeetes gepflanzt werden, sondern wenigstens eine gute Spanne weit von selbigem abehen. Dem Mistbeete, in welches man Phaseolen hen will, muß die stärkste Hitze, und der Dampf und Boden schon vergangen seyn; auch müssen die eingeflanzten zu rechter Zeit gehörig gelüftet werden.

Joh. Kammelt Schreiben an den Hrn Prof. Schreber, die gemachten Versuche mit der engländischen Frühbohne betreffend, st. in dess. verm. Oecon. Abhandl. 1 Th. Halle 1768, 8. S. 3c, f. Von der weissen englischen frühzeitigen Franz-Phasole, s. Chr. Reichards gemischte Schriften. Erf. 1762, 8. S. 63—68.

Ausser den Mistbeeten lassen sich frühzeitige grüne Schoten an Schminkbohnen auch im freyen Gartenlande erlangen. In dieser Absicht erwählet man eine gute ert Zwerg-Schminkbohnen, vornehmlich englische wergphaseolen, füllet allerley Kasten und Nelkenpfe mit guter Erde aus Küchengartenland, beleget , und zwar nicht eher, als in der Mitte und zu Ende s März, oder auch noch in den ersten Tagen dieses Monathes, mit gedachter Art Bohnen, bedeckt sie eines einen Fingers dick mit guter Erde, begießt sie, stellet e besaeten und begossenen Geschirre in eine warme Stue, unweit des Ofens, um ihr baldiges Aufkeimen zu fördern, welches auch, wenn die Bohnen nicht zu alt wesen sind, in 10 bis 12 Tagen geschieht. Sobald die bohnen aufgekeimt sind, werden sie aus der warmen Stube unverzüglich in ein Gemach, welches nicht geßt wird, gebracht, und in die Fenster gestellet, damit die Sonnenblicke durch selbige genießen, wodurch sie h fein grün färben, und gar bald zu guten Pflanzen wachsen. Wenn die Luft nicht allzu rauh ist, trägt an diese Pflänzchen auf einige Stunden in freyen Gare, damit sie dadurch abgehärtet, und der freyen Luft

gewohnt werden mögen, darauf aber auch bald wieder hinter ihre Fenster. Man hat in diesem Falle nicht nöthig, die Bohnen einzeln und sparsam zu legen, sondern es darf nur jede eines Fingers breit Raum von der andern haben; und es können daher in einen Nelkentopf von gewöhnlicher Größe wohl 30 Stück geleget werden. Aus den Kasten oder Töpfen werden diese Pflänzchen endlich wieder heraus genommen, und im Anfange des Maymonathes ins Land verpflanzet. Weil aber um diese Jahrzeit bisweilen noch Nachtfröste sich einzufinden pflegen: so müssen, zu Verhütung des Erfrierens, diese Pflänzchen alle Abend mit alten zerbrochenen Töpfen, Kasten u. d. gl. etwas zugedeckt, das Verdeck aber allemahl des Morgens wieder weggenommen, und mit solchem Auf- und Zudecken so lange angehalten werden, bis gar keine Fröste und Reife mehr zu befürchten sind. Noch dienlicher zum Bedecken sind, wo man sie haben kann, die gläsernen Glocken; denn diese bleiben Tag und Nacht auf den Pflänzchen stehen, verschaffen mithin sowohl bey der Nacht und frühen Morgenszeit Schutz vor Reif und Frost, als auch bey Tage Beschirmung gegen rauhe Winde. Die mehresten setzen drey solcher Pflänzchen auf einen Platz beysammen, und legen solche Plätze 1, auch wohl 1½ Schuh weit von einander an, damit sie füglich dazwischen gehen, und mit der Hacke fleißig auflockern und gäten können.

Da das Gewächs der Schminkbohnen mehrentheils durch die ersten Nachtfröste im Oct. und zuweilen auch schon im Sept. vor Michaelis, zu Grunde gerichtet zu werden pflegt, und es alsdann von frischen grünen Früchten nichts mehr bey ihnen abzulesen gibt, und sie also im späten Herbste als etwas seltenes zu betrachten sind: so will ich jetzt zeigen, wie es möglich zu machen sey, daß man nach Martini, und um Weihnachten, noch frische grüne Früchte von Schminkbohnen haben könne. Man wähle eine gute Art Zwerg-

Bohnen,

machen. Die Art und Weise, eine Pyramide dav anzupflanzen, besteht darin, daß man auf dem b bestimmten Platze ein Dreyeck abzeichne, in jede E desselben mit einem Pflanzholze ein Loch mache, in Löcher Stängelchen von gleicher Länge setze, und die ben oben zusammen binde, damit sie spitzig zulaufen. diese Stängelchen leget man, nach aufgelockerter Er die Bohnen im angehenden May, so wachsen sie mit Zeit hervor, winden sich an den Stangen hinauf, u präsentiren eine feine grüne Pyramide.

Bey dem Ablesen der grünen Schoten, muß m dieselben nicht auf eine ungeschickte gewaltsame Art reissen, indem die Ranken, welche doch künftig m rere Früchte tragen sollen, gänzlich verderbt werden, a also eine künftige Nutzung, zumahl bey Steigebohn verloren gehen kann, sondern man muß mit der lin Hand den Ranken halten, und mit der rechten die Sch abnehmen, oder, um noch weniger Schaden an d Ranken zu thun, die Schoten mit einem Messer an ih Stielchen abschneiden.

Die Schminkbohnen sind ein überaus nützliches G wächs, indem sie nicht nur die Küche das ganze Jahr h durch, den Sommer und Herbst mit ihren noch nü zeitigen Früchten in unreifer und grüner Gestalt, u den Winter und Frühling über mit eben solcher Frucht in abgetrockneter oder eingemachter Beschaffenheit, v sorgen, sondern auch in reifer Gestalt, durch D reichung ihrer reif gewordenen Bohnen, gar mann faltigen Nutzen bringen.

Wenn sie noch ganz jung und ohne Körner sin können sie auf verschiedene Art zugerichtet werden. Auf eine gemeine und ganz kurze Art werden sie f gender Gestalt zubereitet. Man schneidet sie, nachde ihnen auf beyden Seiten die Fasen vorher abgezog worden, mit den Schalen in kleine Stückchen, wie m den Spargel zu brechen pflegt, siedet sie im Wasser, l

) genug ſind, richtet ſie alsdenn, wenn man zu Waſſer davon hat ablaufen laſſen, in eine Schüſ- nlich an, machet Butter heiß, röſtet kleinge- n Zwiebeln darin ab, ſtreuet ein wenig Pfeffer alz auf die Bohnen, gießt die heiße Butter mit ibeln darüber, und kehret ſie wohl durch einan- ſind ſie ein köſtliches Gericht, zu welchem Rind- l- und Schwein-Fleiſch, beſonders das geräu- herrlich ſchmeckt. 2) Wenn ſie auf vorbeſchrie- t ſchlechtweg im Waſſer abgeſotten worden, kann auch, anſtatt der Butter und Zwiebeln, fricaſſi- 3) In einer Brühe werden ſie alſo gemacht. ßt, nachdem ſie im Waſſer abgeſotten worden, rühe darüber, thut geſalzene Butter, Pfeffer terſilienkraut hinzu, und läßt es durchkochen, ſo gleichfalls eine angenehme, geſunde und nahrhafte 4) Wollte man ſie ſäuerlich haben, ſo wer- wie eben jetzt gedacht, zugerichtet, hierauf ein waſchene Butter daran gethan, nebſt Muska- n, und ein wenig ganzer Ingber. Endlich ſam 3 Eyerdotter in etwas Eſſig, quirlt es wohl ander, thut noch ein wenig Butter hinzu, gießt Brühe von den gekochten Bohnen mit darun- rühret es beſtändig um, daß es nicht zuſam- e, richtet es über die Bohnen an, und beſpren- Gericht, wie das vorige, mit ein wenig zerlaſſe- ter. Man kann ſie auch 5) als einen Salat , wenn man ſie mit Waſſer und Salz abſiedet, Schüſſel aus dem Waſſer heraus thut, und ſt werden läßt, alsdann aber mit Salz, Pfeffer, b Baumöhl, wie einen Salat ordentlich zurich- Weil die Schminkbohnen in dieſen Salaten abge- brauchet werden, ſo hält man ſie dieſerwegen für , als diejenigen, ſo aus rohen Kräutern, von lich, oder dem weißen Kopfkohl, oder von rohen n, als den Gurken, ꝛc. zubereitet ſind. Endlich

6) kön-

6) können sie auch auf eben die Art, wie die nürnberger Gürkchen, eingemacht werden. Man nimmt hierzu junge Bohnen, die noch keine Kerne angesetzt haben, zieht die Fasern von einer Spitze bis zur andern auf beyden Seiten ab, leget sie hierauf eine kleine Zeit in siedend Wasser, daß sie eine feine grüne Farbe bekommen, nimmt solche bald wieder heraus, und wenn sie trocken geworden, werden sie ordentlich in Fäßchen übereinander geschichtet, und Fenchel nebst langem Pfeffer und Salz darunter gestreuet. Wenn nun das Fäßchen solcher Gestalt gefüllet ist, wird es zugeschlagen, und durch ein Loch, welches oben in dem Boden seyn muß, vermittelst eines Trichters Essig hinein gefüllet, das Loch mit einem Zapfen wiederum verwahret, und das Fäßchen acht Tage gerüttelt und umgestürzet.

Die grünen Früchte der Schminkbohnen werden auch, um dieselben den Winter und Frühling über, da es im Garten noch keine gibt, genießen zu können, entweder auf gehörige Art abgetrocknet, oder durch Einsalzen erhalten.

Die erste Weise des Abtrocknens besteht darin, daß man in den Sommermonathen grüne Schoten junger Schminkbohnen nimmt, und ihnen den Faden auf beyden Seiten abzieht, wiewohl an den mehresten sich noch keiner findet. Hierauf wird ein Kessel mit Wasser zum Feuer gebracht, und etwas Salz darein geworfen. Wenn das Wasser zum völligen Aufwallen und Sieden gekommen ist, werden die Bohnen darein geschüttet; sie dürfen aber nicht länger, als etwann $\frac{1}{2}$ Minute, darin bleiben; denn die Absicht ist nicht, sie aufzukochen, sondern nur abzubrühen. Sobald als solches Abbrühen erfolgt ist, wird der Kessel vom Feuer genommen, und die Bohnen werden in ein reines Sieb geschüttet, damit das Wasser ablaufen könne. Nachdem sie erkaltet sind, werden sie in kleine viereckige Stückchen zerschnitten, auf so genannte Welkbreter ausgebreitet, und in den Back-

Ofen

Ofen gebracht. In frischgeheizte Oefen schiebt man sie nicht gern, sondern wenn die gröſte Hitze etwas nachgelassen hat. Die mehresten lassen die Bohnen bald darnach einschieben, wenn der Bäcker mit dem Brodbacken fertig ist. Die in den Ofen gebrachten Bohnen werden, nachdem sie 2 bis 3 Stunden darin gelegen haben, heraus genommen, und einmahl umgewendet, alsdann wieder eingeschoben, und nach zwo Stunden abermahl gewendet; alsdann bleiben sie die Nacht über darin stehen, und werden am folgenden Morgen wieder heraus genommen. Zu Hause läßt man sie an luftigen Orten, nicht aber an der Sonne, als welche ihnen die grüne Farbe nur ausziehen, und sie unscheinbar machen würde, bey oftmahligen Umwenden vollends trocken werden, thut sie alsdann in leinene Säckchen, und hänget sie an den Balken in luftigen Kammern, oder andern luftigen Orten, wo sie nicht vermultern können, auf. Da die Erfahrung lehret, daß abgebrühete Schminkbohnen, wenn sie auf Breter geschüttet werden, um sie auf selbigen zu trocknen, gar leicht auf einander vermultern, und mit einem grauen Schimmelpelze überzogen werden: so läßt sich solches nicht anders, als durch oftmahliges Umwenden, verhindern. Es ist demnach dieses als das nöthigste Stück bey ihrem Abtrocknen anzupreisen; sie dürfen auch nicht dick auf einander geschüttet werden, bis sie völlig trocken sind.

Wenn zur Winterszeit von solchen grün abgetrockneten Schminkbohnen gespeiset werden soll, nimmt man den Abend vorher, so viel als nöthig ist, davon, und quellet sie im Wasser die Nacht über auf; am Morgen früh bringt man sie bald zum Feuer, da sie denn, wenn sie mit frischen oder gebökelten Rindfleisch zugerichtet werden, gar wohlschmeckend sind.

Eine andere Weise, die grünen Schoten der Schminkbohnen, zum Wintergebrauch, durch das Abtrocknen zu erhalten, ist diese, daß man die abgepflückten jun-

gen

6) können sie auch auf eben die Art, wie die nürnberger Gürkchen, eingemacht werden. Man nimmt hierzu junge Bohnen, die noch keine Kerne angesetzt haben, zieht die Fasern von einer Spitze bis zur andern auf beyden Seiten ab, leget sie hierauf eine kleine Zeit in siedend Wasser, daß sie eine feine grüne Farbe bekommen, nimmt solche bald wieder heraus, und wenn sie trocken geworden, werden sie ordentlich in Fäßchen übereinander geschichtet, und Fenchel nebst langem Pfeffer und Salz darunter gestreuet. Wenn nun das Fäßchen solcher Gestalt gefüllet ist, wird es zugeschlagen, und durch ein Loch, welches oben in dem Boden seyn muß, vermittelst eines Trichters Essig hinein gefüllet, das Loch mit einem Zapfen wiederum verwahret, und das Fäßchen alle Tage gerüttelt und umgestürzet.

Die grünen Früchte der Schminkbohnen werden auch, um dieselben den Winter und Frühling über, da es im Garten noch keine gibt, genießen zu können, entweder auf gehörige Art abgetrocknet, oder durch Einsalzen erhalten.

Die erste Weise des Abtrocknens besteht darin, daß man in den Sommermonathen grüne Schoten junger Schminkbohnen nimmt, und ihnen den Faden auf beyden Seiten abzieht, wiewohl an den mehresten sich noch keiner findet. Hierauf wird ein Kessel mit Wasser zum Feuer gebracht, und etwas Salz darein geworfen. Wenn das Wasser zum völligen Aufwallen und Sieden gekommen ist, werden die Bohnen darein geschüttet; sie dürfen aber nicht länger, als etwann $\frac{1}{4}$ Minute, darin bleiben; denn die Absicht ist nicht, sie aufzukochen, sondern nur abzubrühen. Sobald als solches Abbrühen erfolgt ist, wird der Kessel vom Feuer genommen, und die Bohnen werden in ein reines Sieb geschüttet, damit das Wasser ablaufen könne. Nachdem sie erkaltet sind, werden sie in kleine viereckige Stückchen zerschnitten, auf so genannte Welkbreter ausgebreitet, und in den Back-

Ofen

en gebracht. In frischgeheizte Oefen schiebt man sie cht gern, sondern wenn die gröſste Hitze etwas nachgeſen hat. Die mehresten lassen die Bohnen bald darch einschieben, wenn der Bäcker mit dem Brodbacken rig ist. Die in den Ofen gebrachten Bohnen werden, chdem sie 2 bis 3 Stunden darin gelegen haben, heraus nommen, und einmahl umgewendet, alsdann wieder geschoben, und nach zwo Stunden abermahl gewent; alsdann bleiben sie die Nacht über darin stehen, nd werden am folgenden Morgen wieder heraus genomen. Zu Hause läſst man sie an luftigen Orten, nicht er an der Sonne, als welche ihnen die grüne Farbe r ausziehen, und sie unscheinbar machen würde, bey fmahligen Umwenden vollends trocken werden, thut sie lsdann in leinene Säckchen, und hänget sie an den Baen in luftigen Kammern, oder andern luftigen Orten, o sie nicht vermultern können, auf. Da die Erfahrung hret, daſs abgebrühete Schminkbohnen, wenn sie auf bretter geschüttet werden, um sie auf selbigen zu trocken, gar leicht auf einander vermultern, und mit eim grauen Schimmelpelze überzogen werden: so läſst ch solches nicht anders, als durch oftmahliges Umwenen, verhindern. Es ist demnach dieſes als das nöthigste Stück bey ihrem Abtrocknen anzupreisen; sie dürfen auch cht dick auf einander geschüttet werden, bis sie völlig ocken sind.

Wenn zur Winterszeit von solchen grün abgetrockneten Schminkbohnen gespeiset werden soll, nimmt man en Abend vorher, so viel als nöthig ist, davon, und quellet ie im Wasser die Nacht über auf; am Morgen früh bringt man sie bald zum Feuer, da sie denn, wenn sie mit frischen oder gebökelten Rindfleisch zugerichtet werden, gar wohlschmeckend sind.

Eine andere Weise, die grünen Schoten der Schminkbohnen, zum Wintergebrauch, durch das Abtrocknen zu erhalten, ist diese, daſs man die abgepflückten jun-

gen

gen grünen Schoten, nachdem ihnen der so genannt
den abgerissen worden, zuvörderst in kochendem,
etwas Salz, versehenem, Wasser, wie vorhin ge
ist, abbrühet, die abgebrüheten aber, sobald sie im
erkaltet sind, so wie sie abgepflückt worden, ganz
gar unzerschnitten, vermittelst einer Nähnadel an Z
Fäden anreihet, die Fäden sodann horizontal auffpa
und die Bohnen an den aufgespannten Fäden berg
aus einander schiebet, daß sie einander nicht berü
weil sie sonst gleich Multerflecke bekommen. Wenn
angereihete Bohnen an einem luftigen Orte aufg
get, oder gleichsam aufgespannet werden, so sind si
trockener Witterung binnen 8 Tagen insgemein
trocken genug, um von den Fäden abgenommen w
zu können. Die abgenommenen Bohnen werd
dann in einem Siebe noch einige Wochen gehalten
mit sie vollends recht trocken werden, hernach in
chen gethan, am Balken aufgehängt, und zum Wi
Gebrauch aufgehoben.

Das Abbrühen, welches Einige für überflüssig halten mö
ist nothwendig; denn eine abgebrühete Schminkbohnenhülse
net nicht nur geschwinder, als eine unabgebrühete, sondern
kochet sich auch hernach im Winter besser.

Zum Abtrocknen dienen alle Arten der Schmink
nen, die steigende sowohl als die Zwerg-Art, wo
nur die Hülsen jung abgelesen, und im Abbrühen
Trocknen gehörig behandelt worden sind.

Die Art, die grünen Schminkbohnen, zum W
ter-Gebrauch, auf eine nasse Weise, oder durch
salzen, zu erhalten, ist kürzer, als die vorige. D
man pflücket grüne Bohnenschoten ab, und sieht
sonderlich darauf, ob sie jung oder alt sind, weil
derley zu gebrauchen ist. Den abgelesenen Sch
wird der so genannte Faden auf beyden Seiten abgeri
worauf sie wohl gewaschen, und gereiniget, und in kl
viereckige Würfelchen zerschnitten werden. Die

sch

schnitten durchmenget man hinlänglich mit Salz, schüttet sie sofort in ein wohlgereinigtes Faß, stampft sie mit einem hölzernen Stößer ganz fest, leget den Faßdeckel, der gut passen muß, darauf, und beschwert ihn mit Steinen, oder Gewichte; da denn das Salz von selbst zerfließt, und der aus den Bohnenstückchen gehende Saft sich damit vermenget, woraus eine Brühe oder Lake entsteht, welche den Bohnen eine Decke gibt. Das Faß mit den Bohnen wird in einem trocknen Keller gehalten, damit es zur Winterszeit vor Frost sicher sey. Weil diese eingemachte Schminkbohnen einige Säure annehmen, so werden sie an einigen Orten **saure** oder **Salz-Bohnen** genennet; diesem ungeachtet wissen sie erfahrne Hausmütter im Winter und zur Fastenzeit, nach vorhergegangenem Einwässern, gar wohlschmeckend zuzubereiten. Ihre grüne Farbe behalten sie sehr schön und dergestalt, daß sie den frisch gepflückten ähnlich sehen.

Will man die eingemachten Bohnen zur Speise recht bereiten, so lasse man eine beliebige Portion erst 4 bis 6 Mahl in Wasser recht aufkochen, gieße dieses Wasser davon ab, und gutes frisches, oder auch Fleischbrühe, hinzu, damit das Salz und der unangenehme Geschmack weggeschaffet werde. Alsdann auch Butter, und, wenn sie recht gut werden sollen, auch etwas Zucker, hinzu gethan. Man setzt sie an das Feuer, läßt sie aufschwitzen, gießt, wo man sie nicht schon in Fleischbrühe gekocht, diese oder eine andere Brühe darauf, und bereitet vollends durch etwas Gewürz, zu recht schmackhaften Speisen.

Zur Erfindung einer Maschine, damit man die gemeinen Bohnen geschwinde schneiden kann, s. das 31 St. der Leipz. Samml. 1746, 8. S. 659—661; ingl. Sammlung einiger in die Cameral- und Oecon. Wissensch. einschlagender Abhandlungen, Hof. und Lpz. 1769, 8. S. 107—109.

Nächst diesem sind auch die **trocknen Bohnen**, sonderlich die weißen, im Winter sehr nutzbar. Der Grund, sie eben darum für ungesund zu halten, weil sie Pythagoras seinen Schülern verbothen hat, ist unrichtig; denn vielleicht wollte Pythagoras damit sagen, daß seine Schüler

ler ſich enthalten ſollten, ſich in die Sachen der
zu miſchen, weil die Alten, wenn ſie ihre Ma
Perſonen wählten, ſich der Bohnen, als Zeich
Stimmen, bedienten.

JUSTI VESTI diſſ. de ſymbolo Pythagoræ: Fabis abſtinete
1694, 4. 4 B.

Es werden dieſelben theils ganz an Rindfle
kocht, theils ſauer, mit Zwiebeln zugerichtet, n
man ſie vorher, wie große Erbſen ausgeſchälet, in
ſer einen kleinen Sud thun laſſen, damit ſie ſchön
ſeyn, und die weiße Haut leicht fahren laſſen n
Auch können ſie, wie die ganzen Bohnenſchoten
Eſſig und Gewürz eingeleget werden. Es könne
Bohnen auch, indem man ſie weich kocht, wie
durch einen Durchſchlag geſtrichen, und eben ſo,
ſche, behandelt werden. Oder, man ſchälet nur,
ſie einen Sud gethan haben, die Haut davon, n
nebſt einem Stück Butter in einen Tiegel, und l
ein wenig röſten; endlich wird gute Fleiſchbrühe, e
geriebene Semmel und Muskatenblüthe hinzu get
und, wenn ſolche Brühe etwas dick eingekocht wor
das Eſſen aufgetragen. Man thut auch die Kerne
Bohnen, wie die grünen Erbſen, an Schollett.

Vom Gebrauche des Bohnenmehles zum Verbac
ſ. im Art. Hülſenfrucht.

Abgeräumte Schminkbohnen-Beete, laſſen ſich
allerley Art im Herbſte noch nutzen; denn man kann Pflan
zen vom Winterkopfkohl, vom Winterſalat, vom blau
oder braunen Kohl, Blattkohl, Winterzwiebeln
darein ſetzen; oder, man kann Spinat, Paſtinaken, Mö
ren, Peterſilienwurzeln, Früh-Erbſen, und andere Sa
men, welche die Winterkälte aushalten, darein ſäen. Da
man zu dieſer Zeit auch leere Beete, zu Einſchlagung der
Sellerie und allerley Wurzelwerkes, welches man den
Winter über in der Küche gebrauchet, nöthig hat: ſo
können ſolche leere Beete auch dazu angewendet werden.

Eine

Eine besondere Art der Schminkbohnen, sind die so genannten Zuckerbohnen, welche diese Benennung nicht deswegen erhalten haben, als wenn sie etwann süßer wären, wie andere, sondern vielleicht darum, weil sie vor andern weich und brüchig, auch nicht so hart-faserig, wie die andern sind, sondern sich, wenn sie gleich alt sind, wie Zucker zerbrechen lassen, daher sie auch Brechbohnen, von einigen auch Schweitzerbohnen, genennet werden. Man hat drey Sorten Zuckerbohnen, die weißen, rothen und gelben. Die beyden ersten müssen gestängelt werden; die letztere aber ist eine Zwergbohne. Die Schoten aller drey Sorten sind nicht nur, wenn sie grün sind, überaus milde und schmackhaft, sondern man kann sie auch, wenn sie fast reif sind, oder wenn die Samen-Hülsen sich gelb zu färben anfangen, abnehmen, an der Luft trocknen, und hernach im Winter zur Speise gebrauchen, da denn die Hülsen sich eben so weich kochen, als der darin befindliche Same oder Bohnen. Die mehresten pflegen ihre Bohnenschoten an Fäden anzureihen, an luftigen Orten zu trocknen, und, in Säckchen aufgehängt, zum Wintergebrauch zu verwahren. Das Abbrühen ist bey dieser Bohnen-Art, vor dem Abtrocknen, nicht nöthig. Es füllen dieselben, sonderlich die so genannten Brechbohnen, die Schüssel eher, als die obigen abgebrüheten; jedoch müssen sie ebenfalls in frischem Brunnenwasser eingeweichet, und hernach, wie die andern, zubereitet werden.

Eine gewisse Art, welche an den Keimen besonders gezeichnet ist, wird Phaseolus venereus, oder Monstranzen-Zuckerbohne, genennet.

Die Erbs- oder Perl-Bohnen, sonst auch Eyerbohnen und Prinzessinnbohnen genannt, L. Phaseolus minor, oder Smilax hortensis minor C. B., sind von Farbe weiß, nicht viel größer, als eine große Erbse, auch ovalrund. Sie werden gemeiniglich in Feldern absonderweise bestellet, und zwar auf folgende Art. Der

hierzu beſtimmte Acker wird zuvörderſt im Herbſte, mit 3 oder 4 Pferden, tief und zart gepflüget, und bleibt in dieſer Geſtalt bis zur Beſtellzeit im folgenden Jahre liegen. Die Zeit, ſie zu beſtellen, iſt der Monath May; und es können dieſelben ſowohl in den erſten Tagen, als auch, wo ſpäte Fröſte noch zu befürchten ſind, den 15 und 20 May, ohne Bedenken, noch geſäet werden: Der im Herbſte gepflügte Acker wird, wenn die Beſtellzeit da iſt, von neuem, jedoch nur flach, zart und dergeſtalt gepflüget, daß die Furchen nicht über 3 Zoll tief werden. Wenn der Ackermann die zweyte Furche zu ſtreichen anfängt, müſſen ſofort 2 oder 3 Leute hinter ihm her gehen, und die Bohnen in die Furche legen, und zwar ſo, daß ungefähr auf eine Weite von einer guten Spanne oder eines halben Schuhes, 1 oder 2 Bohnen zu liegen kommen. Streicht der Ackermann die vierte Furche, wird ſie wieder eben ſo mit den Bohnen belegt, und ſolcher Geſtalt fortgefahren, bis der ganze Acker beſtellt iſt, welcher alsdann mit der Ege überfahren wird. Das Pflügen und Beſtellen geſchieht alſo zugleich; und weil die Bohnen allezeit in die zweyte Furche geleget werden, ſo gibt es zwiſchen den künftig hervorwachſenden Bohnen einen leeren Raum von ungefähr 1½ Schuhen, welcher dazu dient, daß man zwiſchen den Bohnen bequem hin und wieder gehen, und das Gäten mit der Hacke, welches einige Mahl nöthig iſt, verrichten kann.

Andere pflegen dieſe Bohnen auf folgende Weiſe zu beſtellen. Sie machen auf den im Herbſte gepflügten Acker, bey dem Beſtellen im May, vermittelſt einer kleinen Hacke, Grübchen von 2 bis 3 Zoll Tiefe, und legen ſolche 1½ Schuh weit von einander an. In jedes Grübchen werden 3 bis 4 Bohnen geworfen, ſelbiges darauf mit einer breitern Hacke zugezogen, und die Bohnen dadurch mit Erde bedecket. Dieſe Weiſe iſt zwar auch gut; die erſtere aber iſt beſſer, und geht geſchwinder von Statten.

Man ſtellet dieſe Bohnen gern in die Brachäcker; und wenn auch gleich ein Brachacker unrein vom Unkraut iſt, ſo ſchadet dieſes doch den Bohnen nicht, weil

ſie

, den Sommer über, doch ein oder auch wohl zwey
hl vermittelſt der Gätehacken gereinigt werden müſſen.
ach Einärndung der Bohnen kann ſolcher Acker um
chaelis mit Winterrocken wiederum beſtellet werden.

Nachdem dieſe Bohnen in den Feldern reif gewor-
n ſind, werden ſie ausgerauft, auf den Aeckern noch eini-
Tage liegen gelaſſen, bis ſie vollends dürre geworden
d, alsdann Bündel daraus gebunden, und nach
uſe geführet. Hier verlangen ſie eine etwas luftige
d trockene Lage, damit die darin noch befindlichen
uchtigkeiten vollends ausdunſten können. Bemerket
n, nach einigen Wochen, daß ſie trocken genug ſeyn,
nen ſie ſofort ausgedroſchen werden. Die Fegung
r ausgedroſchenen Bohnen geſchieht eben ſo, wie bey
r Gerſte und andern Kornfrüchten, durch Wurfeln
d Sieben, wodurch der Staub und aller anderer Un-
ch von ihnen abgeſondert wird. Das ausgedroſchene
roh dieſer Bohnen iſt ein ſehr gutes Futter für die
chafe, welches ſie nebſt den leeren Hülſen mit großem
erlt verzehren.

Es haben dieſe Bohnen die Art an ſich, daß ſie in Anſehung
r Farben ſich ausarten; und obgleich zur Saat lauter weiße
nen genommen worden, finden ſich dennoch bey dem Aus-
ſchen vielerley anders gefärbte darunter. Wenn demnach dar-
gelegen iſt, ſich bey der weißen Art, als welche am liebſten
ſſt und verſpeiſet wird, zu erhalten, der laſſe aus dem Sa-
n, welcher zur Saat beſtimmt iſt, allezeit diejenigen Bohnen,
nicht weiß ſind, heraus ſuchen; denn, ob er zwar, dieſes Aus-
ens ungeachtet, bey künftigem Ausdreſchen des Samens wie-
r etwas andere als weiß gefärbte Bohnen darunter finden wird,
iſt doch ſolches nur etwas weniges, welches ſich leicht wieder-
n heraus ſuchen läßt.

II. Garten- Feld- Futter- Pferde- oder Sau-Bohnen.

Von dieſer Bohnen-Art, welche im Lateiniſchen
ba, Vicia Faba Linn. Fr. Fêve de marais, und

im Deutſchen Gartenbohnen, Ackerbohnen, E
Bohnen, Feigbohnen, Feldbohnen, Futterb
nen, Handbohnen, Tekelbohnen, genennet
den, gibt es verſchiedene Sorten, welche aber m
der Größe und Farbe des Samens ſich von einande
terſcheiden. Als da ſind:

1. Die ſehr große Gartenbohne, von Einigen
die engliſche große Gartenbohne genannt, L
ba major recentiorum. Sie zeuget ſehr große b
Schoten, in deren jeder insgemein auch nur
Stück große Bohnen ſich finden. Eine gewiſſe
die Säbel- oder Schwert-Bohne genannt,
Schoten, die oft 1 Fuß und darüber, lang, und
1 Zoll breit, werden. Es wird dieſe Bohnen-E
ung in den Küchengärten ſtark gezogen, und
Schoten, wenn ſie noch grün, friſch und jung
in der Küche ſchmackhaft zugerichtet.

2. Die Gartenbohne mit weißen Blüthen
ſchwarzen Strichen, der man den unangeneh
Nahmen Saubohne gegeben hat, L. Faba flore
dido, lituris nigris conſpicuo. Sie iſt, gleich
vorigen, ein gutes Gewächs der Küchengärten,
ihre Bohnen werden gleichfalls, wenn ſie noch g
friſch und jung ſind, in die Küche geliefert, und w
ſchmeckend zur Speiſe zubereitet. Von der vor
Art unterſcheidet ſich dieſe hauptſächlich darin,
ihre Früchte oder Bohnen nicht ſo breit und groß ſi
was ihnen aber an der Größe abgeht, das erſetze
durch die Vielheit der Frucht, indem man meh
Bohnen in ihren Schoten antrifft.

3. Die gemeine Futter- Eſels- Pferde- oder R
Bohne, L. Faba minor, ſ. equina, welche A
weiſe in den Feldern gebauet wird, und von der
rigen ſich nur in der Größe, Geſtalt und Farbe
Bohnen unterſcheidet; denn ſie ſind kleiner, als
vorigen, von Geſtalt faſt rund und cylinderför

en, von Farbe aber fallen ſie verſchieden aus, i denn ſchwarze, braune, gelbe, und auch punc- ibet. Ihrer Geſtalt wegen umſchreiben ſie die länglich-runde und gleichſam cylin- nige kleine Pferdebohne, L. Faba minor otunda, oblonga, ſ. cylindracea.

d dieſe Bohnenarten ſehr dauerhaft, und pfle- iner Winterkälte Schaden zu leiden. Wer ühe Frucht von ihnen verlangt, der kann ſie ıd ohne Beyſorge des Erfrierens, im Decem- ı und in die Erde bringen laſſen; jedoch muß uch ſolche Beete erwählen, welche eine trockne , dergeſtalt, daß ſich kein Schnee oder Re- im Winter auf ſelbigen verſammeln und achen kann, weil ſie ſonſt verfaulen würden. der eben gelegenen Beeten geht es alſo an, n um Weihnachten zu pflanzen; auf tiefen, der naſſen aber nicht. Es ſind dieſe Boh- en dauerhaft, daß, wenn auch deren hervor- Pflanzen im Frühjahre abfrieren ſollten, ſie : bald von neuem wieder ausſchlagen und achſen.

rdern dieſe Bohnen ein ſolches Erdreich, wel- nigen Dünger in ſich hat. Zu denen Arten, ärten beſtellet werden, wird das Land wohl ind die Bohnen, nach der Gartenſchnur, in ien, 1 Schuh weit aus einander, und etwann geſteckt. In jedes Loch kommen 2 Stück nen. Damit man den Genuß dieſer guten ıte fein lange im Jahre haben möge, ſo müſ- die Schminkbohnen, zu verſchiedenen Zeiten erden, damit, wenn die Nutzung von einer ufhört, eine folgende ſich wieder darſtelle. ıſicht kann man dieſe Bohnen zuerſt im De- ızen; hiervon lieſet man grüne Früchte im folgenden Jahres. Die zweyte Pflanzung

kann man im folgenden Jahre, ſobald die Erde im Frühlinge ſich nur bearbeiten laſſen will, vornehmen; die Ablesung grüner Früchte hiervon geſchieht zwar auch im Junius, jedoch etwas ſpäter, als von der erſten Pflanzung. Darauf kann man noch drey Mahl, allezeit von 4 zu 4 Wochen, nähmlich im April, May und Junius, dieſe Bohnen pflanzen, da man denn von ſolchen verſchiedenen fünf Pflanzungen, vom Junius an bis in den ſpäten Herbſt, grüne Früchte nach und nach ableſen, und ſeine Küche damit verſorgen kann.

Weil die Nutzung dieſer Gartenbohnen, mit Ablesung ihrer grünen Schoten, gegen die Mitte des Junius, um den Tag Viti, ſich anhebet, ſo werden ſie, (von Andern auch die Schminkbohnen) dieſes wegen **Vitsbohnen** hin und wieder genannt. Es iſt alſo unrecht, wenn man **Fietzbohne**, oder **Vicebohne**, ſchreibt.

Die Blumen dieſer Bohnen duften den angenehmſten Geruch von ſich, welchen man, wo ein Acker oder Beet davon im Blühen ſteht, auch von weitem mit vieler Erquickung empfindet. Jedoch legen Einige den Bohnenblüthen auch etwas narcotiſches bey, und es wird dadurch, im 81 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, die Aufgabe: Warum man zur Zeit der Bohnenblüthe mehr, als ſonſt, zum Schlaf geneigt iſt? erkläret.

CHR. FR. PAULINI obſ. de delirio vernali à fabis florentibus, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. II. A. IX. Obſ. 186.

Wer Samen von dieſen Bohnen erbauen will, der erwähle dazu diejenigen Saaten, welche entweder im December, oder bald im Anfange des Frühlinges, gemacht worden ſind; denn die ſpätern geben ſelten reifen Samen. Samenſchoten werden nicht eher abgepflückt, als bis ſie recht ſchwarz geworden ſind. Das Abpflücken verrichtet man gern bey ſchönem trocknen Wetter. Die abgepflückten Schoten werden auf einem luftigen Boden dünn

ausgebreitet, und, wenn alles dürre geworden iſt, ſie heraus gemacht.

Die reifen Bohnen dieſer Art haben öfters Wurmſtich; dem ungeachtet aber ſind ſie zum Pflanzen nicht zu verwerfen, weil ſie dennoch aufkeimen; denn der Wurm bleibt im Marke, und frißt niemahls den Keim ab.

Der Verf. der oben S. 115 erwähnten Briefe über die Anlegung eines Küchengartens, nimmt zum Bau ſeiner Bohnen, welche er, ſobald die Erde aufgeht, und ſollte es zu Anfange des Februarius ſeyn, in das magerſte Land des ganzen einziges großes Feld, läßt mit dem Bohnenpflanzer die Länge des Feldes hinunter, 1 Fuß weit von einander querüber treten, aber nicht in jedes Loch eine Bohne legen, ſondern allezeit ein Loch überſchlagen, und dagegen 2 einwerfen; alſo kommen die Bohnen in die Länge und Breite des Feldes 1½ Schuh weit von einander, und er verſichert, dadurch viel mehr Bohnen auf einem Felde zu bekommen, als diejenigen, welche zeit in jedes Pflanzloch eine legen laſſen; und er hat noch den Vortheil, daß er die Bohnen, ſo lange ſie noch nicht groß ſind, behacken und vom Unkraut ganz rein halten laſſen kann. So lange ſie klein ſind, läßt er ſie mit der ordentlichen Hand hacken; ſo bald ſie aber höher werden, läßt er, ſo oft das Unkraut zeigt, oder die Erde durch ſtarke Regengüſſe verdorben iſt, mit der ſchmahlen Hacke zwiſchen den Reihen die Länge des Feldes hinunter durchziehen.

Wenn die erſte Pflanzung aufgegangen iſt, läßt er abermahl die Pflanzer daran hinuntertreten, ſo viel er wieder zu pflanzen nöthig hat, ohne einen Weg zu machen. Hiermit läßt er, wenn die Pflanzung aufgeht, bis zu Ende des May fortfahren. Wenn die Pflanzung meiſt ausgeblühet, und Schoten angeſetzt hat, ſo läßt er den obern Theil, ſo weit keine, oder nur ſolche Blühen, die keine Schoten oder wenigſtens keine nutzbare Schoten anſetzen wollen, für das Rindvieh abſchneiden oder abhauen, welches dem Wachsthume der Schoten nicht allein nicht ſchädlich, ſondern ihm ſo gar beförderlich iſt. So wie dagegen eine Pflanzung die Schoten abgepflückt ſind, läßt er die ganzen Bohnen ausziehen, die Wurzeln davon abſchneiden, und die Bohnen ſelbſt den Kühen vorwerfen, damit ſie die Blätter davon abfreſſen mögen. Solche ledig gewordene Bohnenſtelle läßt er alsdann, weil er zu den Bohnen das magerſte Land nimmt, wieder umgraben, düngen, und mit braunen Kohl bepflanzen.

So wie abermahl eine Bohnenpflanzung aufgeb
damit fortgefahren, ſo daß am Ende des Auguſt
nenfeld mit Kohl bepflanzt iſt. Jedoch geht dieſ
ſo füglich an, wenn man von dieſen Bohnen die
will. Um ſich nun dieſe Nutzung nicht zu unterb
zwiſchen die erſten Kartoffeln, Bohnen zur Saat
tra;en nicht allein ſehr reichlich zu, ſondern, weil m
Pflanzen der Kartoffeln Gelegenheit hat, jede
neben der Kartoffel platt und feſt in die Erde zu d
den aus mittelmäßigen Bohnen oft die größten
die man denn zwiſchen den Kartoffeln nicht eher
bis ſie ganz ſchwarz, und alſo völlig reif ſind.
Saat gezogenen Bohnen, hebet er die neue Ein
auf das folgende Jahr auf, weil er bemerkt hat
Hülſenfrüchte überhaupt, alſo auch die Bohnen
che Jahre alt, und an einem luftigen Orte in e
wahrt ſind, allezeit reichlicher zutragen, als j
und die Bohnen, eben wie die Erbſen, zum Auf
gut bleiben.

Ueber die zuerſt gepflanzten Bohnen räth e
cher zugehacket ſind, etwas Salatſamen zu ſtr
ſächlich an zarten Pflanzen zum erſten Verſpeiſ
Kreſſe keinen Mangel zu haben. Dieſe aber
daß etwann alle halbe oder Viertelſchuhe weit ein
kommt, weil ſonſt der Salat das Behacken der
dern würde. Sobald ſie zum Verſpeiſen, auch
pflanzen, (da ſie denn aber recht fettes Land
ſie im magern Boden gewachſen,) tüchtig ſind,
gezogen, und die aufgegangenen Bohnen ſ
Doch kann man den Salat auf dieſe Weiſe n
Bohnenpflanzung ſäen, weil die ſpäter gepflan
ſchwinder aufgehen, und ſchneller wachſen, als
ten, folglich der Salat die vorbemeldete nützli
der Bohnen hindern würde.

Herr Aßmann empfiehlt im 70 St
Magaz v. J. 1774, folgende Methode
Bohnen zu pflanzen. Man wähle allemal
zur Saat Bohnen, die ein Jahr über gelegen ha
gen faſt zwey Mahl ſo voll, als andere. Dabey
dem Pflanzen folgender Geſtalt: Erſtlich laſ
ganz nahe bey einander pflanzen, alsdann bleib

Fuß; hierauf werden wieder 2 Reihen nahe bey einander gepflanzt, und ſo verfahre man über das ganze Land. Man gewinnet dabey mehrere Reihen, und man hat Platz, ſie vom Unkraut reine zu halten, und ihnen zu rechter Zeit die Köpfe abzubrechen; auch können die Blüthen ſämmtlich die freye Luft genießen, welche ihnen zum Anſetzen unentbehrlich iſt. Ferner ſchadet ihnen der Wind nicht ſo viel, wie ſonſt.

Einige Gartenverſtändige rathen, nach Millers und Lüders Erfahrung, den Gartenbohnen, ſobald ſich die erſte Blume öffnet, oder auch, wenn ſie meiſt abgeblühet haben, den obern Theil des Stängels, oder das Herz über der Blüthe, abzukneipen oder abzuſchneiden, theils darum, weil alsdann die ſchwarzen Läuſe weniger ſchaden ſollen, theils aber und vornehmlich, um dadurch zu veranlaſſen, daß die aus der Erde in den Bohnen-Stängel hinaufſteigenden Säfte nicht unnöthiger Weiſe in den obern Theil der Stängel ziehen, ſondern unten, zur Vergrößerung der Frucht bleiben mögen. Der ungenannte Verfaſſer der Geſchichte ſeines Gartens von 1767, im 17 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1768, verſichert hingegen, bemerkt zu haben, daß durch das Abſchneiden der Oberſtängel die Frucht nicht gewonnen habe. Denn, der Bohnenſtrauch bekommt ſeine fruchttreibende Säfte nicht allein aus der Erde, ſondern vorzüglich von dem darauf fallenden Thau, welcher Zufluß durch das Abſchneiden der Oberſtängel gehindert wird. Wenn er aber ſeine Saatbohnen ſelbſt aufgenommen, ſo hat er, wenn die Schoten zu ihrer Größe gekommen ſind, den Oberſtängel mit Nutzen abgeſchnitten, um den Bohnen mehr Sonne und geſchwindere Reife zu verſchaffen. Bohnen zwiſchen den Kartoffeln zu pflanzen, hat er in ſeinem Garten nie einträglich gefunden.

Die Saubohnen lohnen ungemein gut; denn aus 1 Bohne wachſen 2 bis 3 Stiele, welche über 40 bis 50 Schoten haben, deren jede 4, 6 bis 8 Bohnen enthält. Sie ſind ein gutes Eſſen, mit grünen Erbſen, jungen Möhren und Speck zugerichtet; ſie müſſen aber jung

seyn, sonst verursachen sie viel Blähungen, liegen
im Magen, und verstopfen den Leib stark. We
noch sehr klein, d. h. wenn sie so groß, oder ein
größer, als eine große Schminkbohne, sind,
man nur, wenn man sie zurichten will, das En
Keimchens mit dem Nagel weg. Das gemeine
richtet sich diese Bohnen lieber zu, wenn sie größer
Man hülset sie alsdann aus, läßt sie, nachdem m
in Butter ein wenig obenhin geröstet hat, in ein
Wasser kochen, thut nachher Pfeffer und Salz,
Bohnenkraut (Saturey), daran, wovon der Gesch
dieser Bohne, welche von Natur ein wenig unsch
haft ist, erhöhet wird.

Die Saubohnen können von den Landleuten
mit unter das Brod genommen werden. Einige m
1 Theil Bohnen, und 2 Theile Weitzen und R
oder Rocken und türkischen Weitzen (Mays) unter
der, welches denn ein sehr schweres und schwarzes
gibt, das von Geschmack etwas bitter, jedoch aber
Unterhalt und Ersparung für Leute, die schwere Arbeit,
wenig einzuärnden haben, nicht ganz undienlich ist. W
3 Theile Spelz- und der vierte Theil Bohnen-Meh
ter einander gemenget werden, so wird die Schwere
Fertigkeit der Bohnen um vieles gemindert, und
Brod wird solcher Gestalt gut, weiß, und nicht allein
das Landvolk, sondern auch für andere Personen, dienl
Einige machen ihr Brod nur aus dem Drittheile
der Hälfte von Weitzen und Rocken, und einer Hä
von Bohnen und Mohrhirse.

Wie die Saubohnen zu einem Köder oder Lockf
für Fische zuzubereiten und zu gebrauchen seyn, we
ich in dem Art. Fischfang (s. Th. XIII. S. 577) zeig

Das ausgedroschene Stroh der Bohnen ist ein
gemein kräftiges Schaf-Futter, und füttert, wenn m
es in der Futterlade für die Pferde schneidet, Ha
gleich, so schwarz es auch immer aussieht.

T

Das Kraut nebſt der Blüthe abgeſchnitten, und an die Wurzeln der Obſtbäume gelegt, macht ſie friſch, und vertreibt alles Unkraut und Ungeziefer davon.

Es hat dieſe Hülſenfrucht auch mediciniſche Eigenſchaften. Das Mehl derſelben iſt eins von den vier erweichenden Mitteln, welches ſehr ſtark zu den Umſchlägen, die Geſchwulſten zu erweichen, zu zertheilen und zur Eiterung zu bringen, gebraucht wird. Der aus dieſer Hülſe und Milch zubereitete Brey, iſt ein gutes Mittel wider die Durchfälle, wenn man ſie anders ſtillen darf. Eine Abkochung von den Strängeln und Schoten iſt eröffnend; man läßt davon 1 Unze in 1 Quart Waſſer kochen, nachgehends ſeihen, und den Waſſerſüchtigen trinken. Die Hülſe und Schote etwann 16 Stunden lang in einem guten blanken Wein infundirt, wird wieder die Verhaltung des Urins gerühmt. Bohnenaſche mit Stabwurzöl angefeuchtet, und damit das Haupt, wo die Haare ausfallen, geſchmiert, erhält ſie bey ihren Wachsthume. Das aus den Blüthen deſtillierte Waſſer, treibt den Harn, und mit ſelbigem den Stein; Einige gebrauchen es auch als ein Waſchwaſſer, um die Flecke und Unreinigkeiten des Geſichtes zu vertreiben. Dasjenige Waſſer worin die Bohnen gekocht werden, ſoll die Warzen wegnehmen, wenn man ſie öfters damit anfeuchtet.

Die ſo genannten Futter- oder Feld-Bohnen, werden nach Anzeige des 68 und 101 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770, im Göttingiſchen von vielen Perſonen, bey welchen das Kaffetrinken unentbehrlich geworden iſt, ſtatt der ordentlichen Kaffebohnen gebraucht. Man ſucht hierzu die kleinen, weißgelben, runden und nicht wurmſtichigen Bohnen aus, thut ſie in ein irdenes Gefäß, und gießt ſo viel reines Waſſer darauf, bis die Bohnen unter Waſſer ſtehen. In dieſem Waſſer bleiben die Bohnen eine Nacht ſtehen, worauf alsdann friſches Waſſer, ſtatt des abzugieſſenden ſtehenden, gegoſſen wird, bis die Bohnen etwas

weich werden, ohne jedoch zu zerberſten. Als nimmt man dieſelben aus dem Waſſer, zerſchneidet der Länge nach, in 2 Theile, ſo daß ſelbige die E einer Kaffebohne erhalten, und leget die zerſchnit Theile aus einander an die Sonne, oder in einen ni heißen Ofen, damit dieſelben trocken, und bey den bewahren nicht ſchimmelig werden. Das Brennen Röſten dieſer zerſchnittenen Bohnen geſchieht eb wie bey der ordentlichen Kaffebohne; nur muß ma Brenner oder die Kaffetrommel nicht zu voll thun mit die Bohnen nicht ungleich gebrannt werden. das Einweichen im Waſſer, wird den Bohnen die ſtarke Bitterkeit genommen; und durch das Zerſ den in zwo Hälften, wird das egale Brennen erleic ohne welches einige Bohnen mehlicht bleiben, und Bohnentrank trübe machen. Man weichet auf ei nicht mehrere Bohnen ein, als man in einigen M den zerſchneiden kann, damit ſelbige nicht gar zu w werden, und beym Zerſchneiden aus einander fallen. Erfahrung hat gelehrt, daß die ſchwarzen Feldbo herber, als die gelblichen, ſind.

Die ſchwarzen Bohnen in einem verſchloſſenen fäße zu Pulver gebrannt, und mit arabiſchem Gum das in Waſſer aufgelöſet worden, gehörig vermenget, len ſich vollkommen ſtatt der Tuſche gebrauchen laſſen

Uebrigens ſind die Futterbohnen für alles Vieh, ſchroten, beſonders aber, wenn ſie 48 Stunden z eingequollen worden, für die Pferde, Schweine, G Hühner und Tauben, mit großem Nutzen zu gebrau

Wie aus gedroſchenen Vitsbohnenſchalen Matra zu verfertigen, ſiehe unter Matratze.

Des P. Carmeli geſammlete Nachrichten von abergläubiſchen bräuchen in Abſicht der Bohnen, ſ. im 2—6 St. der freyen Urth. und Nachr. v. J. 1759.

Bohne, (Bach-) ſiehe Beccabunga.

Bohne, (Bocks-) Faba hircina ſiehe Fieber-Klee

Boh

(Brennende) L. Mucuna Phaſeolus, Mucuna ſiliqua decurrente, Fr. Pois à faire eine Gattung amerikaniſcher Bohnen, oder ein ſ, welches ſich mit ſeinen Ranken um die höchſten Bäume windet. Stein Stamm iſt dick, zäh, und gerne beugen. Die Blätter ſind, wie an unſern ; jedoch etwas dicker und aderiger, oben dun- unten weiß und rauch wie Wolle, ſo weich wie anzufühlen. Seine Blüthen wachſen ganz oben; ht aus 5 gelben Blättern, welche wie Schoten- ausſehen. In deren Mitte erheben ſich viele blei- chen, ohne Geruch, und jedes führet auf der Spitze s Hütchen. Nach den Blüthen folgen lange Schoten, welche anfangs braunroth ſind, aber reifen, ſchwarz werden; ſie ſind mit ſehr zarten bedeckt, die ſehr ſpitzig ſind, und leicht an der Haut bleiben, wenn man ihnen zu nahe kommt, da ſie Röthe und ein beſchwerliches Jucken verurſachen. ig iſt die Schote weiß und glänzend, und enthält 3 Stück Samen oder Bohnen, die ſo dick wie und und etwas platt, mit einer dünnen, jedoch , ſchwarzen und gleißenden Schale überzogen der Kern inwendig iſt dicht, weiß und unſchmack- ewohl ihn dennoch Einige zu eſſen pflegen.
Blätter dieſes Gewächſes werden von den In- zum Schwarzfärben gebrauchet.
(Gift-) Abrus precatorius *L.*; ſ. in G.
(St. Ignatius-) ſiehe Ignatius-Bohne.
us Malacca, ſiehe Anacardium.
(Wolfs-) Lupinus; ſiehe Wolfs-Bohne.
Baum, (Amerikaniſcher) Gleditſia; ſiehe occidentalis, Th. I, S. 206. fgg.
Baum, Lotus-Baum, Celtis T. & L.; tus-Baum.
Baum, (Baum-) Cytiſus Laburnum; ſiehe benholz.

Bohnen-Blatt, Sedum Telephium; ſ. Zungen-Kra
Bohnen-Erz, ſ. unter Eiſen, Th. X, S. 562.
Bohnen-Kapern, wilde oder falſche Kapern, Fab
ſiehe unter Kapern.
Bohnen-Kern, Bohnenkeim, Bohne, die Kern
Fr. Feve, Germe de feve, heißt, bey den Roßtäuſch
das ſchwarze Fleckchen oder Zeichen, welche bey den
den in den Gruben oder Höhlen der Spitz- oder Eck
(Fr. Coins) hervorkommt, und ihr Alter zu erkennen di

Wenn nähmlich ein Pferd 5 Jahre alt iſt, ſo ſchiebet
beyden Eckzähne, oder die letzten in der Reihe der 6
Zähne jeden Kinnbackens. Dieſe nun kommen nicht auf
heraus, ſondern nach und nach, ſind anfänglich ganz ſcharf
hohl, welche Höhlung mit Fleiſch ausgefüllt iſt. Solan
dieſes Fleiſch noch darin iſt, iſt das Pferd noch nicht
Jahre; iſt aber das Fleiſch völlig heraus, und an deſſen
ein ſchwarzes Fleckchen, welches eben die Bohne genannt
ſo iſt das Pferd volle 5 Jahre alt.

Bohnen-Mehl, ſ. oben, S. 128.
Bohnen, im Gaumen der Pferde, eine gewiſſe Krank
ſiehe Froſch.
Bohnen, nennet man auch diejenige Arbeit, da
Hausrath, welcher von Nußbaum-, ſchwarz- oder
gebeitztem, wie auch andern guten Pfund-Holze ausg
und fournirt iſt, mithin große Schränke, Sch
Servietten-preſſen, Treſor- Tiſch- und Fuß-Geſt
Kugeln, Säulen, Fußböden ꝛc. mit beſondern dazu
zimmten Lappen überfahren, polieret und glattgem
wird, ſo daß ein ſolches neugebohntes Stück, wie
ſchönſte Schale einer reifen Bohne ſpiegelt, daher
eben dieſe Benennung entſtanden iſt.

Es werden aber hierzu eigentlich viererley Lappen
braucht, als: 1) ein reiner leinener, womit man
anfangs den Staub auf das reinſte abwiſchet, daß er
bey dem darauf folgenden Bohnen nicht anhänge, o
in das Wachs miſche. Auf dieſen folgt 2) der Wach
oder eigentlich ſogenannte **Bohn-Lappen**, mit welchen
ma

nun dergleichen Hausrath hin und wieder verb
, bis hier und da Wachs von dem Lappen dar
bleibt, welcher Lappen folgender Gestalt zuge
rden kann. Man schneidet aus gurer dichter
wand ein viereckiges Tuch, ungefähr ¾ Ellen
läßt hierauf in einem Tiegel so viel des feinsten
als man vermuthet, daß der Lappen nöthig hat,
davon recht vollziehen zu können, gießt unter
chs ein wenig rein Baumöhl, rühret es wohl
nder, und leget den Leinwand-Lappen hinein,
allen Orten mit diesem warmen Wachse sich
, und nicht etwann an einer Seite vielfach zu
mme; endlich wird er er mit einem spitzigen
aus genommen, und, wenn er kalt ist, auf
te aufgehoben. Wenn nun mit diesem eins
hten Stücken überfahren und gleichsam gewichset
so folgt 3) ein anderer Lappen, der aus diesen,
vollenen Tuche besteht, mit welchem auf das
nd derbste, jedoch allezeit dem Striche nach,
e gerieben wird, bis sie einen Glanz bekommt;
uletzt 4) mit noch einem weißen leinenen Lap-
Stück zu überfahren, und also poliert hinzu-
. Alles dieses Bohrzeug darf keine Naht be
auch muß es in einer Schachtel, oder einem
ehältnisse, vor Staub und vornehmlich Sand,
t werden, weil sonst Schrammen und Risse
ebohrte gebracht werden können, die hernach
t, ja wohl gar nicht, wieder heraus zu brin
davor man sich also zu hüten hat.

Stuhlmacher, Tischler, Drechsler ꝛc. ihre verfertigte
nen, reiben sie dieselbe, nachdem sie mit Wachs über
t gewissen Polierhölzern, die den Poussirhölzern der
gleichen, damit das Wachs in alle Biegungen und
reichend aus einander gerieben werde. Das aufgetra
ß reiben sie ferner mit einer stumpfen, und hierauf
ehr scharfen Bürste, noch weiter aus einander, zuletzt
inem wollenen Tuche.

Bohnen-Blatt, Sedum Telephium; ſ. Zungen-Kra

Bohnen-Erz, ſ. unter Eiſen, Th. X, S. 562.

Bohnen-Kapern, wilde oder falſche Kapern, Fab ſiehe unter Kapern.

Bohnen-Kern, Bohnenkeim, Bohne, die Kern Fr. Feve, Germe de feve, heißt, bey den Roßtäuſch das ſchwarze Fleckchen oder Zeichen, welche bey den P den in den Gruben oder Höhlen der Spitz- oder Eck (Fr. Coins) hervorkommt, und ihr Alter zu erkennen di

Wenn nähmlich ein Pferd 5 Jahre alt iſt, ſo ſchiebet e beyden Eckzähne, oder die letzten in der Reihe der 6 Vor Zähne jeden Kinnbackens. Dieſe nun kommen nicht auf einm heraus, ſondern nach und nach, ſind anfänglich ganz ſcharf u hohl, welche Höhlung mit Fleiſch ausgefüllt iſt. Solange dieſes Fleiſch noch darin iſt, iſt das Pferd noch nicht völl Jahre; iſt aber das Fleiſch völlig heraus, und an deſſen St ein ſchwarzes Fleckchen, welches eben die Bohne genannt wi ſo iſt das Pferd volle 5 Jahre alt.

Bohnen-Mehl, ſ. oben, S. 128.

Bohnen, im Gaumen der Pferde, eine gewiſſe Krankh ſiehe Froſch.

Bohnen, nennet man auch diejenige Arbeit, da alles Hausrath, welcher von Nußbaum-, ſchwarz- oder bun gebeitztem, wie auch andern guten Pfund-Holze ausgele und fournirt iſt, mithin große Schränke, Schreibtiſch Servietten-preſſen, Treſor- Tiſch- und Fuß-Geſtell Kugeln, Säulen, Fußböden ꝛc. mit beſondern dazu b ſtimmten Lappen überfahren, polieret und glattgemach wird, ſo daß ein ſolches neugebohntes Stück, wie d ſchönſte Schale einer reifen Bohne ſpiegelt, daher auc eben dieſe Benennung entſtanden iſt.

Es werden aber hierzu eigentlich viererley Lappen g braucht, als: 1) ein reiner leinener, womit man gleic anfangs den Staub auf das reinſte abwiſchet, daß er ſi bey dem darauf folgenden Bohnen nicht anhänge, ode in das Wachs miſche. Auf dieſen folgt 2) der Wachs oder eigentlich ſogenannte Bohn-Lappen, mit welche

ma

[illegible] dergleichen Hausrath hin und wieder derb
[illegible]t, bis hier und da Wachs von dem Lappen dar-
[illegible] bleibt, welcher Lappen folgender Geſtalt zuge-
[illegible]rden kann. Man ſchneidet aus gurer dichter
[illegible]einwand ein viereckiges Tuch, ungefähr ¾ Ellen
[illegible]läßt hierauf in einem Tiegel ſo viel des feinſten
[illegible], als man vermuthet, daß der Lappen nöthig hat,
[illegible] davon recht vollziehen zu können, gießt unter
[illegible]achs ein wenig rein Baumöhl, rühret es wohl
[illegible]under, und leget den Leinwand-Lappen hinein,
[illegible] allen Orten mit dieſem warmen Wachſe ſich
[illegible], und nicht etwann an einer Seite vielfach zu
[illegible]amme; endlich wird er er mit einem ſpitzigen
[illegible]olze genommen, und, wenn er kalt iſt, auf
[illegible]eſte aufgehoben. Wenn nun mit dieſem eins
[illegible]ichten Stücken überfahren und gleichſam gewichſet
[illegible], ſo folgt 3) ein anderer Lappen, der aus dicken,
wollenen Tuche beſteht, mit welchem auf das
[illegible]und verbſte, jedoch allezeit dem Striche nach,
[illegible]he gerieben wird, bis ſie einen Glanz bekommt;
[illegible] zuletzt 4) mit noch einem weißen leinenen Lap-
[illegible]en Stück zu überfahren, und alſo poliert hinzu-
[illegible]. Alles dieſes Bohnzeug darf keine Naht be-
[illegible], auch muß es in einer Schachtel, oder einem
Behältniſſe, vor Staub und vornehmlich Sand,
[illegible]t werden, weil ſonſt Schrammen und Riſſe
[illegible]ebohnte gebracht werden können, die hernach
[illegible]cht, ja wohl gar nicht, wieder heraus zu brin-
[illegible], davor man ſich alſo zu hüten hat.

[illegible] Stuhlmacher, Tiſchler, Drechsler ꝛc. ihre verfertigte
[illegible]ohnen, reiben ſie dieſelbe, nachdem ſie mit Wachs über-
[illegible]t gewiſſen Polierhölzern, die den Pouſſirhölzern der
[illegible]er gleichen, damit das Wachs in alle Biegungen und
[illegible]ierlichend aus einander gerieben werde. Das aufgetra-
[illegible]ne reiben ſie ferner mit einer ſtumpfen, und hierauf
[illegible] ſehr ſcharfen Bürſte, noch weiter aus einander, zuletzt
[illegible]einem wollenen Tuche.

Bohren, Anbohren der Bäume, ſiehe unter Baum Saft, Th. IV, S. 43, f.

Bohren, Durchbohren der menſchlichen Glieder zur Pracht. Das Frauenzimmer in allen vier Welttheilen läßt ſich, bekannter Maßen, die Ohren durchbohren, um dieſelben auf mancherley Art auszuſchmücken. S. Ohr-Gehenk. Ohr-Ring. Ohr-Roſe.

Verſchiedene Völker unter den amerikaniſchen Wilden, durchbohren ſich den Naſenknorpel zwiſchen den Naſelöchern, und befeſtigen darin einen, wie ein Horn geſtalteten, grünlichen durchſichtigen Stein; oder ſtecken auch wohl eine Feder hindurch, welche, da ſie nach beyden Seiten wegſteht, die Geſtalt eines Knebel Bartes annimmt. Die Weiber auf der malabariſchen Küſte ſchmücken ihre Naſen mit goldenen Ringen. Die Weiber auf den Inſeln des perſiſchen Meerbuſens, pflegen ebenfalls Ringe in den Naſenknorpel zu hängen, oder wohl eine goldene Nadel quer durch die Naſenhaut, nicht weit von den Augen, zu ſtecken. Indeſſen muß man von dem Gebrauche, Ringe und anderes Geſchmeide in der durchbohrten Naſe zu tragen, geſtehen, daß er ſich ungemein weit ausgebreitet habe. Man ſieht auch unter den Arabern viele Weiber mit einem durchbohrten Naſenloche, um einen großen goldenen oder ſilbernen Ring daran hängen zu können; und es gehört unter die Artigkeiten dieſer Völker, den Mund ihrer Weiber durch dieſe Ringe zu küſſen, die zuweilen groß genug ſind, um den ganzen Mund in ihrem hohlen Raume verbergen zu können, indem ſie, wie la Boullaye meldet, von 7 Zoll im Durchmeſſer ſind.

Die Braſilianer und Caraiben machen ſich überdem noch große Oeffnungen in die Backen und Unterlippen, wodurch ſie große Knöpfe, rundgemachtes oder gleichen Diamanten ſpitzig geſchliffenes Porzellan, ſtecken. Dieſe Zierrathen ſind ihnen zwar beym Eſſen nicht wenig hinderlich; man erduldet aber dieſe Beſchwerlichkeit

Wie der Zeugſchmid die Bohrer verfertiget, findet man in G
gels Handwerke und Künſte 6ter Samml. Berlin,
8. S. 143, f. beſchrieben.

Ich werde zuvörderſt einige für den Landm
brauchbare, und ſodann einige der im gemeinen
und bey Künſtlern und Handwerkern gebräuchlic
Bohrer, in möglichſter Kürze beſchreiben.

Für den Landmann gehört zuvörderſt der ſo gen
große engliſche Berg- oder Erd-Bohrer, w
dieſe Benennung daher führt, weil derſelbe in E
mehr, als anderwärts, verſucht und geprüfet wor
Jeder Landmann daſelbſt läßt ſich eben ſo angeleg
ſein eigenthümliches Land und Bezirk mit dieſem
zu unterſuchen, als etwann jemand unter uns ver
einer geometriſchen Charte und Beſchreibung ſeiner
Stücke, thun würde. Diejenigen, welche im ſa
Erdreiche Aecker haben, ſuchen mit dieſem Bohr
ſie unter der Sanderde Letten, zu deren Verbeſſ
finden können. Mit dieſem Erdbohrer unterſuch
das Eingeweide des Erdbodens auf 50 bis 60 K
tief, und erforſchet, was in jeder Schicht des Erd
zu finden iſt. Eigentlich aber wird derſelbe zu An
ung der Steinkohlen, Alaunſchiefer, Bergſalze,
Quellenadern, Tuchmacherletten, Salmey, Tobacksp
Letten, Märgel, oder anderer Letten- und Erdarten
brauchet. Bey den Steinkohlenbergwerken hat
Erfindung eine unglaubliche Mühe und Unkoſten e
ret, welche ehedem die dieſer Sache unkundigen Ver
ren darauf verwendet haben.

Von dieſem Erdbohrer hat Hr. Prof. Jo. Ch
Lehmann, zu Leipzig, eine weitläuftige und vollkomm
Beſchreibung, nebſt deutlichen Figuren entworfen,
1714 auf 4 Bog. nebſt ½ Bog. Kupfer, in Druck
geben. Man findet dieſelbe auch in Leupolds Sch
platz der Waſſerbaukunſt, Lpz. 1724, f. S. 44 —
In der Einrichtung ſowohl, als in dem Gebrauche di
W

hanges, hat Hr. Triewald vermittelſt achtjähriger
fung, einige Aenderung gemacht. Hier iſt die
reibung davon aus dem 1 Bande der überſ. Abhandl.
ſchwed. Acad. d. Wiſſ. a. d. J. 1739 und 1740,
67, f88.

f kommt dieſer Erdbohrer, dem größten Theile ſeiner Ge-
ch, mit einem gemeinen Bohrer überein, wie aus f g.
b. c. zu erſehen, beſteht auch, wie ein anderer Bohrer,
m Hefte a, der Stange b, und dem Einſchnitte c. Das
n, nach Beſchaffenheit der Umſtände, aus Holz oder
Eiſen ſeyn.

e Stange beſteht aus verſchiedenen Stücken, deren jedes
ig iſt, weil eine allzu große Länge derſelben zu ſchwer
rden ſeyn würde.

e ganze Bohrer beſteht aus dem obern, mittlern und un-
. Zum obern Theil bedienet man ſich gemeiniglich
Stücke, nähmlich des einen, A, worauf man eine Länge
20 Faden von dem Bohrer, der unter Fig 297 vor-
ird, aufwindet, da es denn bequemer iſt, ſich dieſer
ge zu bedienen, weil jedesmahl, wenn man einige Län-
Bohrers aufbekommen, die Leine losgeſchleifet und kno-
ht wird. Dasjenige aber, welches mit Recht das
oder Haupt des Bohrers genannt werden kann, iſt B,
t aus einer ebenen Stange, 1 Faden lang, und von
Dicke wie die andern, nähmlich ¾ Zoll ins Gevierte, nur
Unterſchiede, daß zu oberſt ein ſtarkes Oehr iſt, wodurch
Hebelarmes, 2 Ellen langes, Heft geſteckt wird. Einen
t etwas weiter von dem Oehr, werden 2 vierkantige
d, feſtgeſchweißt, um im Nothfall ein Seil daran ſchla-
nen; und da dieſe Ringe 2 Zoll weit von einander
, ſo dienen ſie vornehmlich dazu, daß ein geſpaltener
Hebebaum darzwiſchen feſtſitzen könne. Zu Ende dieſes
kes iſt eine Stange von 1¼ Zoll für die Schraubenmutter
; die ¼ Zoll im Durchſchnitt hat.

ebey iſt anzumerken, daß keine Schraubenmutter an die-
gen Erdbohrer, mehr als höchſtens 5 Umgänge haben
mit ſich die Schraube nicht, wenn ſie zu lang würde, bie-
. Auch muß zu allen nur Eine Schraubſcheibe ſeyn, ſo daß,
n vorfallenden Arbeiten, alle Schrauben und Schrauben-
nett in einander paſſen. Dieſes trägt auch viel dazu bey,
Schrauben gute Gänge haben, ſo daß ſie die Gewalt aus-

Wie der Zeugſchmid die Bohrer verfertiget, findet man in Gö
gels Handwerke und Künſte 6ter Samml. Berlin, 8. S. 143, f. beſchrieben.

Ich werde zuvörderſt einige für den Landma
brauchbare, und ſodann einige der im gemeinen Le
und bey Künſtlern und Handwerkern gebräuchlich
Bohrer, in möglichſter Kürze beſchreiben.

Für den Landmann gehört zuvörderſt der ſo genan
große engliſche Berg- oder Erd-Bohrer, wel
dieſe Benennung daher führt, weil derſelbe in Eng
mehr, als anderwärts, verſucht und geprüfet worden
Jeder Landmann daſelbſt läßt ſich eben ſo angelegen
ſein eigenthümliches Land und Bezirk mit dieſem Bo
zu unterſuchen, als etwann jemand unter uns vermö
einer geometriſchen Charte und Beſchreibung ſeiner
Stücke, thun würde. Diejenigen, welche im ſan
Erdreiche Aecker haben, ſuchen mit dieſem Bohrer
ſie unter der Sanderde Letten, zu deren Verbeſſer
finden können. Mit dieſem Erdbohrer unterſuchet
das Eingeweide des Erdbodens auf 50 bis 60 Lach
tief, und erforſchet, was in jeder Schicht des Erdrei
zu finden iſt. Eigentlich aber wird derſelbe zu Auffi
ung der Steinkohlen, Alaunſchiefer, Bergſalze, Sa
Quellenadern, Tuchmacherletten, Galmen, Tobacksp
Letten, Märgel, oder anderer Letten- und Erdarten,
brauchet. Bey den Steinkohlenbergwerken hat di
Erfindung eine unglaubliche Mühe und Unkoſten erſp
ret, welche ehedem die dieſer Sache unkundigen Vorfa
ren darauf verwendet haben.

Von dieſem Erdbohrer hat Hr. Prof. Jo. Chri
Lehmann, zu Leipzig, eine weitläuftige und vollkomme
Beſchreibung, nebſt deutlichen Figuren entworfen u
1714 auf 4 Bog. nebſt ½ Bog. Kupfer, in Druck
geben. Man findet dieſelbe auch in Leupolds Sch
platz der Waſſerbaukunſt, Lpz. 1724, f. S. 44—5.
In der Einrichtung ſowohl, als in dem Gebrauche dieſ
Wer

halten können, welche ſie ausſtechen müſſen, wenn ſie groſſe Länge erhoben und niedergelaſſen werden.

Der mittlere Theil, C, iſt 3 Fuß lang, und b einem $\frac{3}{4}$ Zoll dicken vierkantigen Eiſen, welches an beyd zu $1\frac{1}{4}$ Zoll dick, und bey C eine Schraube, bey f aber ein benmutter hat. Zur Förderung der Arbeit hat man a kürzere Mittelſtücke darunter.

Der untere oder eingeſchnittene Theil beſteh ſchiedenen Arten, nachdem es die Fläche des Erdreiche Steinlagen erfordert, und wovon 6 Stücke unter D, H, I, vorgeſtellt ſind, welche ſämmtlich am obern Schraube s haben.

Die erſte Art dieſer Bohrer in der Ordnung, die am Tage brauchen muß, iſt der Spitzbohrer D, 1 Zoll in der Länge und 2 Zoll im Durchſchnitt hat, a dem Falze bey der Schraube t, viereckig iſt, damit die darauf ſaſſen können, wenn er an die Hauptſchraube B rers feſtgeſchraubet werden ſoll. Unter dieſem Viere von flachem Eiſen, gemacht, welches in die Ründe zuſ trieben, und die ganze Länge vorans $\frac{1}{4}$ Zoll offen iſt, Sand und das Bohrmehl ſich rollen, und aus deſſen wieder heraus kommen möge, auch wenn man denſell die gemachte Oeffnung zu Tage bringt, man ſolchen u könne. Bey dem unterſten Ende der Oeffnung hat er e ſpitzige Schneide, damit die Erde um ſo viel beſſer dur ten werden möge, und die kleinen Steine in die Höhlu ben werden können, auch ſolcher Geſtalt nichts eine Ver verurſachen möge.

Zum Letten bedienet man ſich der zweyten Art, ſo ſchnitten, und von gleicher Länge, Dicke und Beſchaff wie der vorige; ausgenommen, daß dieſer, nach unten ebene Schneide hat, welche rund umher geöffnet und nd den Letten in ihre Oeffnung faſſen kann.

Die dritte Art, F, wird, ſeiner niedrigen Geſtalt w Bergeiſen genannt. Es iſt 6 Zoll lang, und 2 Zoll brei aber an der Dicke aufwärts zu, und endiget ſich bey t, der Schraubenſchlüſſel N umfaſſen muß, und iſt daſel Zoll ins Gevierte. Die Schneide deſſelben muß wohl ſeyn, weil er gebraucht wird, wenn man an eine Schie Steinlage kommt; und weil derſelbe, inſonderheit b Steinlagen, einer groſſen Abnutzung unterworfen iſt,

ſchneckenförmige Feder, welche beſtändig gegen die Sta
drücket; und nahe bey k iſt eine Schraube, womit
Werkzeug an die Bohrerſtange feſt geſchraubet wird.

Wenn nun dieſes Werkzeug in das Bohrloch nied
worden, und auf den Boden deſſelben gekommen, ſo
Spitze S auf den Boden, und alsdann läuft das Sal
die Cylinder; ſobald die Bohrſtange nur im geringſten
Boden wieder aufgezogen wird, ſo werden die Cylinde
Feder augeſchloſſen, und kommen mit Salzwaſſer angefül

Ich komme nunmehr wieder auf den Erdbohrer,
die Handgriffe zu deſſen Gebrauch und Nutzung. An
wo man zu bohren gedenkt, leget man eine Bohrlade
297 und 298) aus 4 zuſammengefügten Stücken Ho
oder 1½ Ellen, an, ſo daß ſolche eine Oeffnung von 6
ſchen ſich laſſen; dieſe Lade wird der Erde gleich ein
und mit Breſtſtücken übernagelt, durch welche mitte
Viereck ein Loch von 3 Zoll im Durchſchnitt mit einem
gelbohrer gebohret wird. Sodann nimmt ein Mann
Stück des Erdbohrers B, und ſchraubet mit dem Schlü
Spitzbohrer D daran feſt; iſt aber die Art des Erdreic
ſo ſchonet man ſelbigen, und nimmt, an deſſen Statt
ſolchen durch das Loch, und ſchraubet ihn herum.

Alle Umdrehungen und Wendungen des Bohrers
lange derſelbe unten in dem Bohrloche iſt, am Tage
weil ſonſt die Schrauben leicht aufgehen können.

Bey der Umdrehung faſſet der Mann das hölzern
dem Oehr auf B, um drehet es um, bis er E nicht m
alsdann muß er den Bohrer aufheben, und das Eiſen re
worauf er umzudrehen fortfährt, ſo lange die Erde und
währet, auch den Bohrer jederzeit mit einem Mittel
hald es nöthig, verlängern; und wenn er endlich
Schieferbetten oder Steinkluft kommt, ſo kann E keine
mehr thun, ſondern muß, nach Aufhebung des Bohrer
an deſſen Stelle F aufgeſchraubet werden. Es müſſe
dann zwo Perſonen das hölzerne Heft, jeder an ſein
anfaſſen, den Bohrer aufheben und wieder fallen la
jederzeit um ein Achtel umdrehen, damit er nicht
Spur fallen und ſolcher Geſtalt nicht volle Wirkung t
Wenn ſelbige merken, daß das Bohrloch trocken w
wird ein wenig Waſſer hinunter gegoſſen, wodurch der
nicht allein leichter bohren läßt, und das Bohrmehl le
ſondern auch das Bohreiſen abgekühlet und gegen die

wahret wird, ſo daß ſie ganze viertel, halbe, ja ganze Stunden mit beſtändigem Aufheben, Wenden und Fällen des Bohrers fortfahren können. Zuletzt müſſen ſie denſelben von dem zugenommenen Bohrmehl ſo langſam herumgehen laſſen, bis der Bohrer aufgehoben werden muß, und den Schwalbenſchwanz F abſchrauben, an deſſen Statt aber den Schauſelbohrer H aufſetzen, denſelben hinunter bringen und einigemahl umdrehen, und wenn deſſen Höhlung voll iſt, das Bohrmehl wieder herauſziehen, ausfegen und verwahren.

Dafern die Steinlage ſo hart wäre, daß der Schwalben-Schwanz ſeine Wirkung nicht thun könnte, ſo bedienet man ſich, an deſſen Statt, des Bohrers G; und wenn die Länge des Bohrers noch zu kurz wäre, daß er durch ſeine eigene Schwere beym Niederfallen nicht vollkommen einſchneiden könnte, ſo kann man obenauf ein abgenutztes Mittelſtück anſchrauben, und mit einem Hammer darauf ſchlagen, wie ſonſt bey dem Bergſprengen mit Pulver geſchieht. Wenn aber die Länge des Bohrers 3 bis 4 Faden tief gewonnen, ſo iſt deſſen eigene Schwere zum Bohren hinreichend.

Je mehr die Länge der Bohrerſtange zunimmt, je laſtiger und ſchwerer wird derſelbe zu hanthieren, und ſich damit zu regen, ſowohl bey ſeiner Aufhebung und Fällung, als Ausführung aus dem Loche, bey der Reinigung und Unterſuchung des Bohrmehls; daher man ſich, zu Erleichterung dieſer Arbeit, zweyerley Mittel und Wege bedienet; des erſten, zu Linderung des Aufhebens und Fällens des Bohrers; und des andern, zu Aufwindung der ganzen Länge des Bohrers aus dem Bohrloche.

Erſtlich, bedienet man ſich, bey zunehmender Länge des Bohrers, des Hebgerüſtes, Fig. 298, ſo aus einem Pfahle a beſteht, der 1 Elle weit von dem Loche in der Bohrlade ein gut Stück in die Erde hineingetrieben wird, doch ſo, daß derſelbe 6 Fuß Länge über der Erde behält. Längs hinter, wie auch mitten in dieſem Pfahl, iſt eine lange 2 Zoll weite Oeffnung von beyden Seiten durchgehauen, durch die andern beyden Seiten werden verſchiedene Löcher quer durchgebohret, durch welche man 2 eiſerne Bolzen ſtecken kann, die nach Erfordern auf oder nieder geſteckt werden, und worauf die eiſerne Hebſtange h, gleichſam als auf einer Stütze, ruhen kann. Dieſe Hebſtange iſt von h bis k 10 Fuß lang, und ſolcher Geſtalt 8 Fuß von dem Bolzen bis h, und $\frac{3}{4}$ Ellen von dem Bolzen bis an das Ende k, welches auf 12 Zoll wie eine Gabel geſpalten iſt, um das Haupt

schneckenförmige Feder, welche beständig gegen die Ste
drücket; und nahe bey k ist eine Schraube, womit
Werkzeug an die Bohrerstange fest geschraubet wird.

Wenn nun dieses Werkzeug in das Bohrloch nied
worden, und auf den Boden desselben gekommen, s
Spitze S auf den Boden, und alsdann läuft das Sal
die Cylinder; sobald die Bohrstange nur im geringsten
Boden wieder aufgezogen wird, so werden die Cylind
Feder geschlossen, und kommen mit Salzwasser angefü

Ich komme nunmehr wieder auf den **Erdbohrer**,
die Handgriffe zu dessen Gebrauch und Nutzung. An
wo man zu bohren gedenkt, leget man eine Bohrlade
297 und 298) aus 4 zusammengefügten Stücken Ho
oder $1\frac{1}{2}$ Ellen, an, so daß solche eine Oeffnung von 6
schen sich lassen; diese Lade wird der Erde gleich ei
und mit Breetstücken übernagelt, durch welche mitt
Viereck ein Loch von 3 Zoll im Durchschnitt mit einem
gelbohrer gebohret wird. Sodann nimmt ein Mann
Stück des Erdbohrers B, und schraubet mit dem Schl
Spitzbohrer D daran fest; ist aber die Art des Erdreic
so schonet man selbigen, und nimmt, an dessen Statt
solchen durch das Loch, und schraubet ihn herum.

Alle Umdrehungen und Wendungen des Bohrers
lange derselbe unten in dem Bohrloche ist, am Tage
weil sonst die Schrauben leicht aufgehen können.

Bey der Umdrehung fasset der Mann das hölzer
dem Oehr auf B, um drehet es um, bis er E nicht m
alsdann muß er den Bohrer aufheben, und das Eisen re
worauf er umzudrehen fortfährt, so lange die Erde und
währet, auch den Bohrer jederzeit mit einem Mitte
halb es nöthig, verlängern; und wenn er endlich
Schieferbetten oder Steinkluft kommt, so kann E keine
mehr thun, sondern muß, nach Aufhebung des Bohrer
an dessen Stelle F aufgeschraubet werden. Es müsse
dann zwo Personen das hölzerne Heft, jeder an sein
anfassen, den Bohrer aufheben und wieder fallen la
jederzeit um ein Achtel umdrehen, damit er nicht
Spur fallen und solcher Gestalt nicht volle Wirkung t
Wenn selbige merken, daß das Bohrloch trocken w
wird ein wenig Wasser hinunter gegossen, wodurch der
nicht allein leichter bohren läßt, und das Bohrmehl le
sondern auch das Bohreisen abgekühlet und gegen die

wahret wird, ſo daß ſie ganze viertel, halbe, ja ganze Stunden mit beſtändigem Aufheben, Wenden und Fällen des Bohrers fortfahren können. Zuletzt müſſen ſie denſelben von dem zugenommenen Bohrmehl ſo langſam herumgehen laſſen, bis der Bohrer aufgehoben werden muß, und den Schwalbenſchwanz F abſchrauben, an deſſen Statt aber den Schauſelbohrer H aufſetzen, denſelben hinunter bringen und einigemahl umdrehen, und wenn deſſen Höhlung voll iſt, das Bohrmehl wieder herauſziehen, ausfegen und verwahren.

Dafern die Steinlage ſo hart wäre, daß der Schwalbenſchwanz ſeine Wirkung nicht thun könnte, ſo bedienet man ſich, an deſſen Statt, des Bohrers G; und wenn die Länge des Bohrers noch zu kurz wäre, daß er durch ſeine eigene Schwere beym Niederfallen nicht vollkommen einſchneiden könnte, ſo kann man obenauf ein abgenutztes Mittelſtück anſchrauben, und mit einem Hammer darauf ſchlagen, wie ſonſt bey dem Bergſprengen mit Pulver geſchieht. Wenn aber die Länge des Bohrers 3 bis 4 Faden tief gewonnen, ſo iſt deſſen eigene Schwere zum Bohren hinreichend.

Je mehr die Länge der Bohrerſtange zunimmt, je laſtiger und ſchwerer wird derſelbe zu hanthieren, und ſich damit zu regen, ſowohl bey ſeiner Aufhebung und Fällung, als Ausführung aus dem Loche, bey der Reinigung und Unterſuchung des Bohrmehls; daher man ſich, zu Erleichterung dieſer Arbeit, zweyerley Mittel und Wege bedienet; des erſten, zu Linderung des Aufhebens und Fällens des Bohrers; und des andern, zu Auswindung der ganzen Länge des Bohrers aus dem Bohrloche.

Erſtlich, bedienet man ſich, bey zunehmender Länge des Bohrers, des Hebgerüſtes, Fig. 298, ſo aus einem Pfahle a beſteht, der 1 Elle weit von dem Loche in der Bohrlade ein gut Stück in die Erde hineingetrieben wird, doch ſo, daß derſelbe 6 Fuß Länge über der Erde behält. Längs hinter, wie auch mitten in dieſem Pfahl, iſt eine lange 2 Zoll weite Oeffnung von beyden Seiten durchgehauen, durch die andern beyden Seiten werden verſchiedene Löcher quer durchgebohret, durch welche man 2 eiſerne Bolzen ſtecken kann, die nach Erfordern auf oder nieder geſteckt werden, und worauf die eiſerne Hebſtange h, gleichſam als auf einer Stütze, ruhen kann. Dieſe Hebſtange iſt von h bis k 10 Fuß lang, und ſolcher Geſtalt 8 Fuß von dem Bolzen bis h, und $\frac{3}{4}$ Ellen von dem Bolzen bis an das Ende k, welches auf 12 Zoll wie eine Gabel geſpalten iſt, um das Haupt

des Bohrers B zu faſſen, wo daſſelbe zwiſchen den angeſe
vierkantigen Ringen d, d, rund iſt.

Unter der eiſernen Hebſtange, wo dieſelbe auf de
ruhet, ſind gleichſam zwo Kerben, welche verhindern,
nicht zerſtreuet werden.

Beym äuſſerſten Ende der Gabel dieſer Hebſtan
Löcher, um einen Nagel oder Splint vorzuſetzen, wenn
bel den Bohrerkopf gefaſſet hat, damit der Bohrer w
Arbeit nicht abfallen möge.

Wenn dieſes Hebgerüſte ſolcher Geſtalt zubereitet i
der eine Arbeiter das Heft c, und drehet den Bohrer
wozwuchen jedesmahl der andere Arbeiter, mittelſt der
ge k, h, den Bohrer $\frac{1}{4}$ Elle oder höher aufhebet un
fallen läßt; worauf dieſelben ihre Arbeit mit Bohren
nigen verrichten, wie vorher beſchrieben iſt.

Zweytens, wenn der Bohrer 10 Faden und drüb
und ſo ſchwer iſt, daß man denſelben mit bloßen Hän
mehr aufbringen kann, ſo bedienet man ſich folgenden
ges. Man richtet drey Stöcke, von 12 Ellen Länge, ode
man ſolche haben kann, auf, wie bey T. Fig. 297, i
wo jedoch, mehrerer Deutlichkeit wegen, nur zween v
ſind. Dieſe werden mit den dicken Enden in die Erde
und eingeſenket, auch mit Steinen wohl befeſtiget, ob
mit einer ſtarken eiſernen Klammer oder Tauen befeſt
zuſammen gebunden.

Der eine Stock iſt durchbohrt, und mit hölzernen
und Sproſſen u, u, verſehen, damit die Arbeiter nach der
hinauf ſteigen können, über welche eine Leine geht,
einem Ende um den Haſpel h gewunden iſt, und an den
eine Schleife hat, worin der Haken A, anſtatt des Kr
B, aufgeſchraubet, und in dem eiſernen Oehr feſtgeha
Darauf gehen beyde Arbeiter an den Haſpel h, und wi
Bohrer auf, bis deſſen Scheibe T ihn entgegen nimmt.
nun derſelbe 4 bis 5 und mehrere Faden, über dem B
oder ſo weit es die Höhe des Bockes T leiden will, aufg
worden, ſo bleibt der eine Arbeitsmann bey dem Haſpe
er inne hält, indeſſen der andere zu dem Bohrer gehet,
dem Gerüſte der Bohrlade b die Schere S mit ihren
unter dem Falze des unterſten Mittelſtückes befeſtiget. A
Schere ruhet alsdann der ganze Bohrer, da er inmit
bey beyden Schlüſſeln p, o, ſo weit er über der Schere h
wunden, abgeſchraubet wird; nachgehends werden die

n, und die abgeſchraubte Länge I über-
gegeführet, da indeſſen der andere Arbeiter
aſpel inne hält. Die Mittelſtücke bleiben
liegen, bis man ſie weiter braucht, der
wird wieder auf des Bohrers Länge aufge-
deſſen auf der Schere in dem Bohrloche
here wird ſodann weggenommen, und der
aſpel, und hilft ſeinem Compagnon wieder
womit auf vor⸗angeführte Weiſe ferner
is der ganze Bohrer aufgewunden iſt,
des Bohrers aufkommt, wird ſolche nicht
ndern nur das unterſte Stück abgeſchrau-
ch mit einem andern Unterſtücke verwech-
it erfordert. Wenn denn nun der Bohrer
werden ſoll, wird er, an der Leine hangend,
geſenkt, bis deſſen unterſtes Mittelſtück
kommt, da alsdann die Schere unter den
ere Länge aufgezogen und angeſchraubet,
ihren wird, bis der Bohrer den Grund er-
it bis zum erreichten Ziel fortgeſetzet wird.
h oft, daß man den Bohrer im Bohr-
h zwar vornehmlich, theils wenn die
hrers ſtark gebraucht und die Schrau-
ben, theils, wenn das Arbeitsvolk
rechter Befeſtigung der Schere unter
m iſt. Um dieſer Verlegenheit abzu-
Triewald eine Maſchine erfunden,
hrer, ſo lang und ſchwer er auch ſeyn
nen kann.

K, iſt 12 Zoll lang, und hat an dem ober-
be. Bey dem untern Ende iſt ſie ſo weit,
nachgehends ganz von der dünnen Breite
an t, hohl, wo ſolche der Schlüſſel beym
ß. Wenn nun dieſe Maſchine auf die
geſenket wird, ſo muß man dieſelbe noth-
g des Conus faſſen; ſo bald ſolches geſche-
einem Hammer auf das Kopfſtück des
an die Schraube und der Falz im Conus
man die Stange aufziehen kann, wenn ſie
lang wäre.

Die bisher beſchriebene groſſe Art Erdbohrer, b
ſuchet man beſonders, Steinkohlen 40, 50 oder
Ellen tief zu ſuchen. Sie ſind ſchwer und koſtbar,
dieſelben herum zu drehen und zu treiben, 5 bis 6 M
erfordert werden. Es gibt aber noch eine kleinere,
den Landmann ſehr nützliche Art, beſonders die
ſchaffenheit der Erdarten, die ſich unter ſeinem Feld
finden, damit zu erforſchen. Man brauchet dieſe
Bohrer ſelten länger, als 6 bis 8 Ellen, und ſie beſt
wie die groſſen, aus verſchiedenen einzelnen Stü
welche bey dem Gebrauche nach und nach zuſam
geſchraubet werden. Fig. 300—304, ſtellen ſie
ihrem gehörigen Verhältniß abgezeichnet, vor.

Fig. 300, welche das erſte, oder den Kopf, zeigt, h
einen ſtarken Ring a, in welchen ein feſtes Stück Holz von
Ellen Länge, und 2 Zoll Durchmeſſer, geſtecket wird,
Bohrer damit herum zu drehen; am Ende befindet ſich
Schraubenmutter b.

Fig. 301, zeigt das andere Stück, welches bey c eine Sch
be, und bey d eine Schere hat; es wird in das erſte, (oder
300) vermittelſt 2 hierzu verfertigter eiſerner Schlüſſel, Fig.
geſchraubet. Man öffnet damit zuerſt den Raſen, und
ſolches geſchehen iſt, nimmt man Fig. 301 ab, und ſchra
ſtatt ihrer,

Fig. 302, ein, welche der Bohrer ſelbſt iſt, und in
Oeffnung, welche Fig. 301 gemacht hatte, gerade niedergeb
wird. Wenn man damit einen Fuß tief gekommen iſt,
man ihn herauf, die Beſchaffenheit der Erde, die er in ſi
nommen hat, zu unterſuchen; und ſo muß man den Bo
bey jedem Fuß Tiefe, auf die man gekommen iſt, herauf ziehen
zu gleich reinigen. Wenn nun die Bohrerſtange der 302
bis an die Schraube niedergebohret iſt, ſchraubet man den
ſten Theil oder den Kopf ab, und ſetzt

Fig. 303 daran, die ein Mittelſtück iſt, welches an
einem Ende eine Schraube e, und an dem andern eine Schra
Mutter f hat. Oben auf dieſes Mittelſtück ſchraubet man
der den Kopf, Fig. 300; und wenn auch dieſes auf vorerw
Art in die Erde niedergebohrt worden, ſo vergröſſert man
mahl den Bohrer von neuem, mit einem ſolchen Mittelſtück
weit als nöthig iſt. Alle dieſe Stücke beſtehen aus Eiſen,
haben ¾ Zoll ins Gevierte.

Ein Erdbohrer von 8 Ellen, mit seinem Zubehör, wiegt ungefähr 30 Pfund, und ist also nicht schwerer, als daß ihn eine Person allein mit geringer Mühe traktieren kann, wodurch sich die Erdschichten auf 7 bis 8 Ellen tief in einer Stunde untersuchen lassen, welches kaum 10 Personen in einem ganzen Tage mit dem Spaten bewerkstelligen würden, da noch überdies eine große Menge Erde herauf geworfen, und selbst der Rasen beschädiget werden würde. Folglich sind diese Erdbohrer einem Landmanne sehr nützlich, und er kann sie auf vierterley Arten gebrauchen, als: 1) sich dadurch von dem innern Gehalte und der eigentlichen Beschaffenheit des Erdreiches auf seinem Gute zu versichern, auf was für Art ihnen am besten zu helfen ist. Z. E. Wenn sein Land eben aus Sande besteht, Thon zu dessen Verbesserung zu finden; und umgekehrt, wenn es aus Thone besteht, Sand aufzusuchen, u. s. w. 2) Bey Gebäuden ist es nöthig, mit diesem Erdbohrer zu untersuchen, ob der Grund, auf welchen das Haus kommen soll, auch fest genug ist. 3) Läßt sich derselbe mit großem Nutzen zu Aufsuchung der Brunnen gebrauchen. 4) Auch Gräben zu führen, vornehmlich solche, die man Befriedigungsgräben nennet, und die 4 bis 5 Ellen breit, und 2 Ellen tief sind, damit nach diesem kein Felsen dem Graben im Wege liege. Auch 5) Erd-Märgel, allerley Arten Thon, als: Porzellanthon, Ziegelthon, Töpferthon, feuerfesten Thon zu Ziegeln, Retorten, und so genannten waldenburgischen Gefäßen, Walkerthon, Pfeifenthon, u. d. gl. ferner, alle übrige Fossilien, auch Bolus für Mahler, und guten Brenn-Torf in mosigen Gegenden ꝛc. aufzusuchen.

Beschreibung eines Erdbohrers für den Landmann, von Patrik Alströmer, K. im XIX B. der übers. Schwed Abhandl. a. d J. 1757, Hamb. und Leipz. 1759, gr. 8. S. 193 bis 195.

S. auch den 2ten Th. des Schwed. ökonom. Wochenbl. Greifswalde, 1765, 8. S. 257—259.

Der

Das vom Hrn. Marquis von Durbilly in d Abſicht erfundene Werkzeug, findet man Fig. 305 308 abgebildet.

Dieſer Bohrer beſteht aus 2 eiſernen Stangen oder Sti Fig. 305 und 306, jede 6 Fuß lang, und 1 Zoll im Durchſch

Das Ende A (Fig. 305), ſchraubet ſich in das Ende B (306), nachdem man vorher den kleinen Zapfen C, welcher geſchraubt iſt, und dazu dienet, daß keine Erde oder Ste die Schraube falle, und in das hohle Eiſen ſich ſetze, he genommen hat. Dieſe geſchraubte Zapfen ſind 1½ Zoll l und ⅔ Zoll dick; es bleiben ſolcher Geſtalt 2 Linien Dicke für hohle Eiſen übrig; und wenn man die Riemlein der Schra Gänge, welche ½ Linie dick ſind, davon abzieht, ſo wird ſich hohle Eiſen noch 1½ Linie dick befinden, welche Stärke für Schraubenzapfen hinreichend iſt.

D, in Fig. 305, iſt eine ſtählerne, etwas ſtumpfe, S durch die Erde, oder was ſie ſonſt antrifft, damit zu ſte Sie muß ungefähr 3 Zoll lang, und mit 3, 4 oder mehr Se wie man es für gut befindet, gemacht ſeyn. Sie wird in Stange A, eben auf dieſe Art, und mit einer eben ſo la Schraube, als die Stange A in die Stange B geſchraubet.

E, iſt eine Aushöhlung unten in der Stange A, 6 Zoll l ⅓ Zoll oder 4 Linien breit, und ¾ Zoll oder 9 Lin. tief. S auf dem Boden ausgründet, und dienet darzu, daß man d Theil der Materien von den verſchiedenen Lagen in dem Erdbo dadurch herauf bringt. Wenn man nach Quellen ſuchet, wird ein Stückchen Schwamm in dieſe Oeffnung geleget.

Das Ende F, in Fig. 306, hat ebenfalls einen Schrau Zapfen, welcher in ein anderes hohles Eiſen geht, falls d den Bohrer verlängern will. Dieſes kann geſchehen, wenn mehrere Stäbe, die ſich in einander ſchrauben laſſen, an ei der füget, und zwar ſo lang, als tief man den Boden zu un ſuchen gedenkt.

Will man dieſen Bohrer gebrauchen, ſo bedienet man einer gleichfalls eiſernen Handhebe, G H (Fig. 305) die ſonſt in der Mechanik einen Hebel nennet, wovon jede Hälf Zoll lang iſt. Dieſe Handhebe hat in I eine Platten oder einen cken mit einem Gewinde, welches inwendig eine ſtählerne Feder 1 Linie dick, die vermittelſt einer Griffſchraube L feſtgem wird, um die Handhebe zu erhöhen oder zu erniedrigen, je n dem man es für nöthig erachtet. Dieſe Schraube wird zu E

vermittelſt eines kleinen eiſernen Nagels, welcher 6 Lin. dick, und 8 oder 9 Zoll lang ſeyn muß, aufgeſchraubet.

Fig. 307, ſtellet dieſelbe Handhebe vor, wie ſie von dem eiſernen Stabe abgeſondert iſt, mit eben den Buchſtaben G H I L bezeichnet.

Fig. 308, iſt ebenfalls eine Handhebe, die der vorigen gleich iſt, auſſer daß ſie nur Einen Arm G hat. Sie dienet dazu, daß man vermittelſt derſelben den Bohrer, wenn man ihn aus dem Boden zurück zieht, ordentlich anhalten, und ſowohl die Stäbe, als die ſtählerne Spitze, ein- und ausſchrauben kann.

Bey der obgedachten Handhebe mit 2 Armen, hält man den Bohrer, und treibt ihn allmählich in den Boden hinein. Man fängt bey dem erſten eiſernen Stabe an, den man entweder umdrehet, oder mit Gewalt erhebet und niederſtößt. Wenn dieſer erſte Stab einmahl eingeſtoßen iſt, ſchraubet man den zweyten und hernach mehrere auf, nachdem es nöthig iſt. Man zieht von Zeit zu Zeit den Bohrer wieder heraus, um zu ſehen, was für Materie ſich in der Oeffnung befinde. Zwey Männer können gemeiniglich, in weniger als $\frac{1}{4}$ Stunde, bis auf 12 Schuh tief einbohren. Wenn man viele Steine antrifft, ſo wird zwar die Arbeit aufgehalten, doch werden ſie unfehlbar durchtreiben können, indem ſie das Inſtrument in die Höhe heben, und wieder fallen laſſen. Wenn die Stange ſo ſchwer wird, daß man ſie mit der Hand nicht recht regieren kann, ſo kann man ſie mit einem Stricke aufheben, wovon das eine Ende an die Handhebe, und das andere an eine Walze oder Winde gebunden wird, die man in gehöriger Höhe gerade über dem Loche aufrichtet, und mit einer oder zwo Handhebeln umdrehet. Dieſes wird den Stab ſehr leicht heben. Wenn man ihn jählings fahren läßt, wird er, indem jeder Fuß von dieſem Stabe 3 Pfund wiegt, mit ſolcher Wucht fallen, daß er auf jedes Mahl ſehr tief in die Erde fährt. Herr von Turbilly hat es mit angeſehen, daß die Stange auf dieſe Weiſe mehr, als 100 Fuß tief, in die Erde arbeitete.

Ein

Ein ſolches Werkzeug zu verfertigen, wird
feſte Eiſen erfordert, und muß wohl geſchmiedet
damit die Oberfläche ganz glatt und eben werde.
wenn es nur im mindeſten rauch und ungleich w
würde die Stange anſtreichen, und in ihrer
gehindert werden. Aus eben dem Grunde, ur
dieſelbe mit deſto größerer Gewalt fallen möge,
völlig gerade ſeyn. Daher darf ſie auch mi
Schlägel, Hammer, oder ſonſt etwas, in die Erd
gen werden, indem ſie ſich ſonſt von einem Sch
gen, und nachher leicht zerbrechen möchte. Die
benmutter muß, gleich einer Schraube in dem La
Flinte, in ein beſonderes Stück Eiſen, quer d
Kern, gedrehet werden. Dieſes Stück muß he
das eine Ende der Stange gut angelöthet werde
Urſache davon iſt dieſe: wenn die Schraubenm
einem Stücke mit der Stange in das eine En
ben eingebohret, und in gleicher Linie mit dem K
geſchmiedet würde, ſo möchte ſie faſerig und
ner Löcher werden, alsdann wäre ſie ſo ſchwach
leicht nachgäbe, oder, indem man mit der S
beitet, zerſpränge. Wenn ſie hingegen aus eine
dern Stücke, welches durch den Kern durchg
macht wird, ſo wird ſich die Schnecke in der E
nach dem Kerne des Eiſens drehen, und daher
ſehnliche Feſtigkeit bekommen. Man kann au
len ein Eiſen, in Geſtalt eines Bohrers, we
Dicke der Stange gemäß iſt, an die Stelle de
nen Spitze anſetzen, wenn man gerade aus der
zu erforſchenden Bodens eine Probe des Erdreich
will. Herr von Turbilly machte ſeine erſten E
Zoll im Durchſchnitte ſtark; nachher aber fand
ſie ſtark genug waren, und beſſer wirkten, wo
nur $\frac{1}{2}$ Zoll dick machte. Wenn man weiter n
thig hat, als daß man die Beſchaffenheit de
Erdbodens und die Erdlagen wiſſe, in ſo wei

Schneide, ſondert die geraden Bohrer wieder in
ſchneider und Zweyſchneider ab. Die letzten ſch
auf beyden Seiten, die Einſchneider aber nur a
linken Seite. Ueberdies iſt bey den letztern Bohr
Spitze aufgeſchnitten, und der eine Lappen greift
vor; damit der Bohrer deſto beſſer ſchneide.
Schneckenbohrer, welche von dem Tiſchler, und be
von allen übrigen Holzarbeitern, gebraucht werden,
auch im gemeinen Leben am gewöhnlichſten ſind,
gewundene Schärfen, und überdies noch eine ſchn
artige Spitze.

Der von den Bildhauern in Holz ſo genannte
Bohrer, iſt eine Art Meiſſel. Siehe **Meiſſel**.

Die Bohrer der Bildhauer, welche in Serie
derlich in Marmor arbeiten, oder die ſo genannten
morbohrer, Fr. Boucharde, ſind zweyerley; ſämm
von Stahl. Die **Bohrſpitzen** beſtehen aus gröbern
feinern, an der Spitze herzförmig geſchmiedeten
welche man nach Belieben in ihre Drehhölzer einſteckt,
man in den Marmor bohren will. Man bohret näh
an denjenigen Stellen des Marmors, wo man tiefe
an den Gewändern der Figuren, oder unten weglau
Höhlungen, anbringen will, Löcher ein, um die g
und überflüſſigen Stücke des Marmors aus den
keln durch die Eiſen deſto leichter fortzuſchaffen.
Bohrſpitzen ſteckt man, in dieſer Abſicht, in das
eines **Drillbohrers**, dergleichen die Metallarbeite
brauchen, daran ſich ein bleyernes Gleichgewicht
ein Querholz befindet, welches man unter währe
Bohren an der Bohrſtange auf- und niederzieht,
den flachen herzförmigen Bohrer, der nicht hohl iſt
Umläufe zu erhalten, indeſſen daß ſich die Schnu
die Treibeſtange herum ſchlingt.

Eine andere Art ihrer Bohrer, iſt der **Fiedel-
Geigen-Bohrer**, welchen zwo Perſonen zu eb
Abſicht umtreiben, wenn ſie mehr ausrichten w

Das Bohreisen ist mit dem vorher beschriebenen von einerley Beschaffenheit, nähmlich flach wie ein Herz, und stumpfspitzig. Man steckt es in ein cylindrisches Holz ein, welches sich in einen eisernen Stachel endigt. Eine zweyte Person leget sich ein Brustholz mit zween Griffen vor die Brust, welches mit einer löcherigen Platte von Eisen ausgefüttert ist, und ein Loch der Platte nimmt den Stachel in sich. Der andere Gehülfe geiget indessen mit einem Bogen die Bohrstange, welche für die Sehne des Bogens in Gewinderinnen abgetheilt ist. Solcher Gestalt drückt die Krücke vor der Brust, und der geigende Bogen erhält den Umlauf. Diese vorgebohrte Winkel sprengt man zuletzt mit den Eisen völlig heraus, soviel nähmlich, als das abgestochene Maß der Zirkel zuläßt.

Die Bohrer, welche die Böttcher gebrauchen, sind folgende:

1. Der Zapfen- oder Zwickbohrer, oder der Bohrer zum Verriegeln, Fr. Barrois, Vrille, (Fig. 309) ist ein eiserner Stiel, im Durchmesser 5 bis 6 Linien, und 3 oder $3\frac{1}{2}$ Fuß lang, davon das eine Ende b wie ein Bohrer gebildet ist, dessen Gänge sehr verlängert sind. Das andere Ende trägt einen Querstab a, woran man ihn drehen kann. Dieses Werkzeug dient, die Löcher zu machen, worein man die hölzernen Zapfen stecken will, die den Stab, der den Boden des Fasses zusammenhält, festhalten, wovon er auch seinen Nahmen bekommen hat. Auch bedienet man sich des Zapfen- oder Zwickbohrers, Fr. Gibelet, die mit Flüssigem angefüllten Tonnen zu durchbohren, theils um es zu kosten, theils um dem Fasse Luft zu geben.

2. Der Spundbohrer (Fig. 310), Spundloch-Bohrer, Fr. Bondonnière, eine Art Hohlbohrer, womit das Spundloch, oder die Oeffnung, worein man den Spund oder Hahn eines Stückes steckt, gemacht wird. Das Eisen ist 6 bis 7 Zoll lang; seine

Geſtalt aber wie ein halber, inwendig hohler, K
oder wie eine Rinne, die auf beyden Seiten ſcha
Sein Durchmeſſer hat gegen die Grundfläche a
Zoll. Das andere Ende, welches die Spitze
Kegels ausmacht, iſt gleichſam in Schraubeng
gedrehet, damit der Bohrer deſto beſſer im Holze
ſe, und die Oeffnung zu machen anfange, ohne
Gefahr zu haben, daß das Bret ſpalten werde.

3. Der **Wringelbohrer** (Fig. 311), iſt ein klei
Bohrer mit verſchiedenen ſehr engen Schraubeng
gen, womit in den Fäſſern das Loch, worein
Zapfen kommen, gebohret wird.

4. Der **Querſcheibenbohrer** (Fig. 312), eine
von Windelbohrer, in einem Bodenſtücke eine Oe
ung zu machen, um den Hahn hinein zu ſtecken,
die in dem Faſſe enthaltenen Flüſſigkeiten heraus
ziehen. Sein bohrender Theil iſt ein flaches, an
Seiten ſchneidendes, Stück Eiſen mit 3 Spitzen,
von die mittelſte länger iſt, als die beyden übrig

5. Der **Dibbelbohrer** oder **Döpelbohrer**, (F
313), einen Hahn einzuſtecken. Dieſer iſt von jen
darin unterſchieden, daß das Eiſen kleiner iſt,
daß er gemeiniglich die Oeffnung vorzubohren die
welche man mit dem Fig. 312 völlig ausbohret.

6. Der **Zoberbohrer**, oder **Zweyſchneider** (F
314), iſt ein Bohrer, an deſſen Mitte ein ſcharf
zweyſchneidiges, krummes Eiſen mit einem Ke
befeſtigt iſt. Man bohret damit Löcher in Kien
Holz, weil andere Bohrer, die nicht ſo ſchneide
das Holz aufſpalten würden.

Der Brunnenmacher gebrauchet 1. einen großen ſtä
lernen Hohl- oder ſo genannten Schneckenbohrer
2. einen **Schrotbohrer**, wovon ich unter dem A
Brunnen handeln werde;
3. einen **Sandbohrer** (Fig. 315), womit der Bru
nen ausgeräumet wird, wenn er voll Sand iſt.

ist derselbe eine sehr lange, starke, hölzerne Stange, an dem Ende mit einem Eisen, wie eine Lichtschere, versehen, woran ein starker leinener Sack, wie ein Klingebeutel, herab hängt. Wenn man 5 oder 6 Mahl den Bohrer herumgedreht hat, so ist der Sack voll Sand, und man zieht alsdann den Bohrer an zween Stricken aus dem Brunnen herauf, um ihn auszuleeren. Das Bohren selbst geschieht von einigen Personen, vermittelst des an dem obern Ende des Sand-Bohrers angebundenen Kurbels oder Holzes.

Bey dem **Büchsenmacher** kommen vor: 1. eine **Bohrbank**, Fig. 316, welche im Kleinen die Theile der Bohrmühle (s. unten den Art. Bohr-Mühle) hat. Sie wird nur vermittelst eines Rades durch die Hand des Menschen beweget. Das Gestelle ist aus 2 Schragen, a b, c d, wie ein Kreutz zusammengesetzt, und ruhet auf Füßen. Der gröste Schragen c d, ist höchstens $5\frac{1}{2}$ Fuß lang, und 1 Fuß breit; der zweyte, a b, ist etwas kleiner. Zwischen den Latten des längsten Schragens c d, läßt sich ein hölzerner Schieber, e f, verschieben, auf welchem eine starke eiserne Stange g senkrecht steht. In einem vierkantigen Loche in der Mitte dieser Stange, die der Büchsenmacher den Bock nennet, wird das Rohr, welches man ausarbeiten will, vermittelst einer Schraube in g befestiget. Damit aber die Schraube den Lauf nicht beschädige, so steckt der Professionist zwischen die Spitze der Schraube, und das Rohr, ein Eisenblech. Auf der einen langen Latte c h dieses Schragens, stehen eiserne Zapfen; denn der Schieber wird, wie auf der Bohrmühle, mit einem starken hölzernen Hebel beweget, den man bey dieser Arbeit gegen die gedachten Zapfen lehnet. Der kleinere Schragen, a b, trägt ein hölzernes Rad, dessen Welle auf jeder langen Latte durch einen eisernen Bügel unbeweglich gehalten wird, damit das Rohr nicht wanke. In der Zeichnung ist, statt des Rades, ein Kreutz i k angebracht, weil der

Büchſenmacher mit dieſer Bohrbank, wovon die
ung genommen iſt, kurz vorher ein Rohr zu
Windbüchſe ausgebohrt hatte. Er wählt in dieſem
ſtatt des Rades ein Kreutz, weil der Schwung de
des bey dem dünnen Lauf der Windbüchſe zu ſta
Auf der Welle des Rades ſowohl, als des Kreutzes,
an einem Ende eine Kurbel i an dem andern aber
ſtählerne Büchſe n, die eine vierkantige Aushöh
hat, worin der Zapfen des Bohrers geſteckt wird.
Bohrer hat, wie in der Gewehrfabrik, auſſer dem ge
ten vierkantigen Zapfen, eine viereckige Spitze, w
vorn etwas ſpitziger zuſammenläuft, und mit ihren
ten in der Seele (Höhlung) des Rohres ſchneidet.
dem ſolcher Geſtalt der Büchſenmacher das zu boh
de Rohr, welches auf gedachtem hölzernen Schl
mit Schrauben befeſtigt iſt, und alſo für ſich ſelbſt
beweglich liegt, dem arbeitenden Bohrer ruckweiſe
gegen rücket, wird die ganze Seele des Rohres von
Bohrer ausgeſchabet, oder um einen Eiſenſpan gr
gebohret, welches wohl zehn und mehr Mahl mit
mer dickern Bohrern wiederhohlet werden muß.

2. Einen **Schraubenbohrer**, wovon ich u
dem Art. **Schraube** handeln werde.

Der **Büchſenſchäfter**, bohrt mit dem **Ladeſt**
Bohrer, Fig. 317, a b, unter der Rinne des L
Stockes ein Loch in den Schaft, worin ein Theil
Ladeſtockes verborgen iſt. Er gehört zu den ger
Bohrern, und man ſteckt ihn, beym Gebrauch,
eine Bruſtleyer b c.

Der **Bürſtenbinder**, hat, bey dem Bohren, e
größen hölzernen Schraubeſtock, Fig. 318, a, d
den oben eine große hölzerne Schraube, mit der A
ter d, unten aber ein durchlöchertes Bret oder S
Holz, c, durchgeht, in deſſen Löcher man einen N
vorſteckt, um das eingeklemmte Bürſtenholz b feſt
zuſpannen, und in daſſelbe Locher einzubohren.

Bohren geschieht mit dem stählernen Löffelbohrer, e, welches eine runde hohle Rinne, oder hohler Halbcylinder, mit einer vorn wie ein Löffel aufgeworfenen Schnauze ist. Man drehet diesen Bohrer immer rings um, in seinem gebogenen eisernen Griff, dessen Knopf im Holze vor der Brust lieget, indem man den angestämmten Bohrer mit der Hand umdrehet.

Die Bohrer der Drechsler, sind von mancherley Größe, alle hohl und dünner an der Spitze. Die Professionisten schrauben ihr Heft in eine Spindel, und nachgehends in die unter dem Art. Drechselbank zu beschreibende Docke, und halten die zu bohrende Sache dagegen. Von den Bohrern, deren man große und kleine hat, sind ins besondere noch 2 zu bemerken:

1. Der Zwirlbohrer, Fig. 319, welcher mitten an der Spitze einen Stachel hat, der den Mittelpunct der ausgebohrten Röhre leitet, die beyden Ecken seiner Schneide sind schräg ausgeschliffen, und schaben eine bereits vorgebohrte hohle Röhre durch das Umdrehen hohl.

2. Der Schraubenbohrer, welchen ich unter dem Art. Schraube beschreiben werde.

Die Pfeifenröhrenbohrer, welche der Horndrechsler gebraucht, sind sehr dünne und lange Bohrer, vorn mit einem Löffel. Sie werden, wie beym Holzdrechsler, in die Spindel geschoben, und das Horn mit der Hand dagegen gehalten.

Die Bohrer der Gelbgießer, siehe S. 167, unter Roth- und Gelbgießer.

Die Gold- und Silberarbeiter, haben, zum Durchbohren des Goldbleches, 1. den Drell- (Drill- Treil- oder Trill-) Bohrer, Kräuselbohrer, Stoßtreil, Fig. 320, welcher aus einem starken eisernen Draht, etwann 1 Fuß lang, besteht. An dem einen Ende des Drahtes ist eine viereckige Hülse 1, worin man spitzige Bohrer von verschiedener Art einsetzen kann.

Etwann in der Mitte des Drahtes ist ein bewe
hölzerner Arm 2, der an zwo Schnüren 3,
Beym Bohren schlingt man die Schnüre um
Draht, setzt den Bohrer senkrecht auf einen
wo man vorher vorgestochen hat, und bewegt den
zernen Arm hinauf und hinab; und hierdurch
man den Bohrer. Damit aber die Bewegung gl
förmig erhalten werde, so ist über der Hülse eine
Kugel 4, welche dem Bohrer einen Schwung gib

2. den Treibebogen, oder die Bogentreile,
321, von Messing, daran sich die Sehne um eine
von Messing schlingt, durch deren Mitte eine stähl
Bohrspitze geht. Man bohret damit feine Löcher in
Gold, indem man mit diesem Bogen gleichsam ge
und das eine Ende desselben an den Tisch anstämm

Von dem Bohrstachel, dessen sich die Goldd
zieher bedienen, s. unter Draht.

Der Radebohrer, Fig. 322, welchen der
und Waffenschmid gebraucht, ist eine flache vierka
Spitze an einem eisernen Griff. Man bohret
mit Löcher in die Felgen der Räder zu den Rä
Bey andern Vorfällen dieser Art nimmt man
Spitzbohrer, welcher nur in so fern von dem vo
unterschieden ist, daß er keine flache Spitze hat,
dern alle 4 Seiten sind gleich groß.

Der unter den Jägern bekannte Frost-Boh
ist ein Instrument, welches bey hartem Frost gebr
wird, wenn mit den Furkeln nicht in die Erde zu
men ist, man aber dennoch, zumahl bey der W
oder Luchs-Jagd, ganz still und heimlich stellen
und weder mit den Keilhauen hacken und pochen,
mit den Aexten und Beilen schlagen, und dadur
nen Lärm erregen darf, wovon das Wild scheu
den und ausreißen würde. Dieser Bohrer m
proportionirter Größe, und, weil er wegen der kl
Steine, des Kieses und Sandes, der gefrornen

und des Eises, bey öfterm Gebrauch bald stumpf wer-
den kann, mit einem dicken und starken Gewinde wohl
versehlet und scharf geschliffen seyn.

Der Kupferschmid bohret bey der feinen Arbeit,
die Löcher mit einem Drellbohrer, welcher, wie ich un-
ter den Bohrern der Roth- und Gelbgießer zeigen wer-
de, durch einen Bogen beweget wird. Der Professionist
hält, beym Bohren, die obere Spitze des Bohrers an ein
Brett, welches er mit Riemen vor der Brust festbindet.

Der Grundbohrer der Mäurer. Fig. 323, dient
das Fundament zu suchen, ob es tief sey oder
nicht. Man kann nähmlich daraus, wenn der Bohrer
Sand, Lehm, nasse Erde u. d. gl. mit herauf bringt,
auf die Festigkeit oder Lockerheit des Bodens schließen,
auch, wie tief man graben müsse, und wie viel
Steine man nöthig habe, daran erkennen.

Die Bohrer der Messingarbeiter, s. unter Roth-
und Gelbgießer.

Der Nadler Drill- oder Treilbohrer, Fig. 324,
unten mit einer stählernen Bohrspitze, und wird,
z. B. zu Schwabach, gebraucht, das Oehr in die rund-
lichen Nähnadeln einzudrillen oder zu bohren. Es
wird mit 2 Fingern gedrehet, und die sich aufwickeln-
de Schnur setzt das Umdrehen fort.

Bey den Roth- und Gelbgießern, kommen vor: 1.
Drell-Windel- oder Bogenbohrer Fr. Villebre-
quin, Fig. 325, welcher von dem Treibebogen der Gold-
arbeiter, Fig. 321, unterschieden ist. Er besteht nähm-
lich an und für sich, aus einem runden eisernen Stift a,
welcher vorn eine breitere winkelige Spitze zum Schnei-
den hat. Auf dem Stift steckt eine hölzerne Rolle (Fr.
la noix) b, und beym Gebrauch wird um diese ein
Riemen an einen hölzernen Bogen c geschlungen. Das
andere Ende des Stifts setzt der Professionist in ein Loch
eines hölzernen und mit Blech beschlagenen Brustbretes,
welches er mit Riemen vor der Brust befestiget, und

beweget den Bohrer mit dem Riemen an dem

2. Der Aufreißahl, oder, wie ihn die Ge nennen, der Draufbohrer, Fig. 326. E völlig dem Bohrer der Tischler, ausser daß da le auch von Eisen ist, und der Bohrer selbst einer stählernen Spitze besteht, die man ab und eine andere einsetzen kann. Beym Bohr die obere bewegliche Scheibe an die Brust ges der Bohrer an dem krummen Arm bewegt. den Arten werden Löcher in das Metall gedre

Im Gegentheil glättet 3. der Hahnbohrer gegossenes Loch, z. E. das Loch eines Hahns zu sern, worin der Schlüssel umgedrehet wird, auch seinen Nahmen erhalten hat. Der Ha groß und klein seyn, und daher haben die Messi ter auch Bohrer dieser Art von verschiedene Die Hahnbohrer der Roth- und Gelbgießer sin von einander unterschieden. Bey dem Rothg er kantig, und läuft vorn etwas spitzig zusamm 328; der Gelbgießer hingegen bedient sich n starken stählernen Klinge. In beyden Fällen m Kanten scharf seyn; und beym Bohren legt ma die Seiten des Bohrers, Abschnitte von einem h Kegel, daß also das ganze Loch ausgefüllt ist, man ausbohret. Der Bohrer hat oben einen vierkantigen Zapfen, den man beym Gebrauch in eines Windeisens (Fig. 327) steckt, und hier Bohrer umdrehet. Das Windeisen ist etwann Fuß lang, und hat 3 bis 4 Löcher, damit sich von verschiedener Stärke mit demselben bewege

4. Die Bohrer, womit die Spritzen aus ret werden, Fig. 329, bestehen aus einem Stiel von Eisen, oder Kupfer, woran an eine ein Stück Messing sitzt, welches zwar ziemlich ei ben Kugel gleicht, aber doch etwas länglicher ist. sem Messing sind 3 bis 4 eiserne Schneiden b

die nur etwann 2 Striche vor dem Meſſing, wie der Rücken eines ſtarken Meſſers, hervor ragen, und in der Spitze des Meſſings zuſammen ſtoßen. Die Schneiden ſind nicht geſchärft, ſondern platt, etwann $\frac{3}{4}$ Zoll dick, und ihre ſcharfe Kanten ſchneiden. Man ſieht leicht aus der Geſtalt dieſes Inſtrumentes, daß das Loch des hohlen Cylinders nach und nach weiter wird. Dieſes Bohrers bedienen ſich die Gießer ſtets, wenn ſie Dinge ausbohren, die über den Kern gegoſſen werden.

Der Bohrer der Schlöſſer, die Rennſpindel genannt, iſt ein ſtählernes Werkzeug, welches auf der einen Seite eine Schneide hat, und ſehr gehärtet iſt. Es geht durch einen hölzernen Heft, oder Art von Rolle, um welche die Schnur von einem Bogen gewickelt iſt, den man hin und her zieht, um den Bohrer ſehr geſchwinde herumzudrehen, als wodurch das Eiſen durchbohret wird.

Bohrer der Silberarbeiter; ſ. oben Gold- und Silberarbeiter.

Die Anzahl der Bohrer der Stellmacher, iſt anſehnlich. Mit dem Draufbohrer bohren ſie ein Loch, wodurch ein dünner hölzerner Nagel gezogen werden ſoll. Größere Löcher dieſer Art, werden mit dem Zwick- und Zapfenbohrer, (ſ. oben, S. 161) die nur in Anſehung der Größe von einander unterſchieden ſind, gebohret. Dieſe ſowohl, als die folgenden vier Bohrer, ſind insgeſamt Löffelbohrer, und ihr Unterſchied beruhet bloß auf ihre Größe. Mit dem Nabenbohrer, Näber, der Neber, Fig. 330, bohret der Stellmacher vor, wenn er ein Zapfenloch auf der Nabe des Rades ausſtämmen will, und mit dem Durchſtecher, Zäpfer, und Locher, bohret er diejenigen Löcher in die Felgen, worein die Speichen ſtecken. Der Durchſtecher iſt der kleinſte, der Locher aber der größte. Der Stellmacher bohret jedes Loch der Felge erſt mit dem kleinen Durchſtecher, und nach und nach mit dem Zäpfer und Locher aus, weil das Holz zerſpalten würde, wenn er gleich anfänglich mit

dem größten Bohrer dieſer Art bohrte. Alle dieſe B
rer ſind an einem hölzernen Griff befeſtigt, worauf i
(Fig. 330) ein Zapfen ſteht. Dieſen ſtellt der Stell
cher in das Loch b einer hölzernen Bohrſcheibe, F
331, die er vor ſeine Bruſt legt, und den Bohrer
ſeinem hölzernen Griffe umdreht. Die Gruben i
ſer Bohrſcheibe ſind mit Bley gefüttert.

Die übrigen Bohrer der Stellmacher gehören zu
ſo genannten Röhrbohrern. Ihre Schneide iſt hin
ſtärker als vorn, und hat vorn, ſtatt des Löffels, ei
Haken, der die Bohrſpäne aus dem gebohrten Loche
het. Der Lochbohrer, Fig. 332, erweitert das L
der Nabe eines Rades ſchon merklicher, wenn es
einem kleinern Bohrer bereits vorgebohrt iſt. Er bo
ein Loch, welches etwann 1½ Zoll weit iſt. Die Ra
Bohrer, Fig. 333, bohren das Loch der Nabe v
ſtändig aus. Sie bohren ein 4 bis 5 Zoll weites Le

Den Hand- und Draufbohrer, braucht
Stuhlmacher ſelten, weil er die Hölzer bloß durch
Verzapfung und durch das Einleimen verknüp
Mit dem Draufbohrer bohrt er diejenigen Löcher
den Sitz und die Lehne eines Stuhles ein, durch n
che beym Beflechten das Rohr gezogen wird.

Unter den Bohrern der Tiſchler, ſind vornehml
zu merken: 1. der Drauf- oder Trauchbohrer, F
334, welcher vermittelſt eines krummen hölzern
Heftes, deſſen beweglichen Kopf man an die Bruſt
ſetzt, herum gedrehet wird.

2. der Spitzbohrer, oder das Bohr-Ahl; ſi
unter Pfriem.

3. der Schnecken- 4. Nagel- 5. Schemel-
6. Centrum-Bohrer, werden zu verſchiedener
heit, z. E. zu den Leiſten und Särgen, gebraucht.

Von dem Flachbohrer der Windenmacher, ſ. in

Der Zimmermann, hat 1. einen Hohl- oder R
gelbohrer, Fig. 335, und 2. einen Gewindebohr

nk, ſ. oben S. 163, fg. und den folgenden Artikel.
Mühle, eine Mühle, auf welcher, vermittelſt
Waſſer getriebenen Wellbäume und Kammrä-
t dem in das Getriebe feſtgemachten Bohrer,
Röhre zu den Schießgewehren, theils groſſa
e und Blöcke zu Waſſer- und Brunnen-Röh-
rchbohret werden.

zuvörderſt die Flintenbohrmühle, oder die
mühle zu den Schießgewehren, Fig. 337,
ſo hängt das Waſſerrad A dieſer vortheilhaften
ue, durch eine gemeinſchaftliche Welle, mit dem
ade B zuſammen, und dieſes ſetzt ein Getriebe C
egung, deſſen Welle auf den Bohrmühlen ge-
h 3 Kammräder zu tragen pflegt, deren jedes zu
ohrbank gehört. Da aber alle Bohrbanken
nander gleich ſind, ſo liefert die Zeichnung nur
mmrad, D, mit ſeiner Bohrbanke. Die Zähne
mmrades D greifen in das Getriebe E, welches
hrer F G umdrehet. Jede Bohrmühle hat ihre
rin dieſe Bohrer aus gutem Stahl geſchmiedet,
s beſte gehärtet werden. Ein ſolcher Bohrer
einem Ende einen vierkantigen Zapfen, Fig.

Wänden hin und her schieben. In der Mitte de-
zontalen Theiles M N dieses Schiebers, steht ein-
ke Stange von Eisen senkrecht, O, worin ein vier-
ges Loch ausgehöhlt ist. Auf der Wand K L stehe-
Zapfen, die von Eisen sind, und etwann 2 Zoll vo
ander abstehen. Endlich steht kurz unter dem Sc
M N, und dem Bohrer F G, ein Trog mit Wa

Ein Bohrer reicht nicht hin, das Rohr völlig
zubohren, und daher hangen neben der Banke m
Bohrer, die an Stärke etwann um 1 Linie stufen
abnehmen. Man wählt aber jederzeit einen Bohre
sen vierkantige Spitze zwar nicht leicht, aber auch
zu schwer, in das Rohr hinein geht. Der vierk
Zapfen wird bloß in die Büchse des Getriebes F
gesteckt, und das Rohr befestiget man mit einem
in dem Loche der Stange O. Die Oeffnung des A
muß genau auf die Spitze des Bohrers treffen, u
Loch der Stange O wird nach diesem Zwecke abgen
Der Arbeiter schiebt das Rohr mit dem Schieber
von I bis G so weit auf den Bohrer hinauf, daß d
ferste Spitze des Rohres die Büchse des Getrie
berührt, und treibt den Schieber, mit dem Hebel
339, wieder von G bis H zurück. Er haket näh
das gekrümmte Ende dieses Hebels in einen Zapfe
der Wand K L ein, und lehnt den Arm des Hebe
gen den senkrechten Theil des Schiebers O nach der
triebe E zu. Auf diese Art preßt er den Schieber u
gleich das Rohr beständig zurück, indem er die Krüm
des Hebels, im erforderlichen Fall, wieder in einen
Zapfen auf der Wand K L einhaket. Während da
Arbeiter den Schieber M N mit dem Rohr zurück
dreht das Getriebe E den Bohrer F G beständig ir
Rohre um, und glättet hierdurch die Seele des Ro
Es würde aber auch bald durch das starke Reiben
hend werden, und an seiner Dauerhaftigkeit Sc
leiden, wenn man dem Uebel nicht zuvor käme.

ter bewegt daher nur mit der linken Hand den Schie-
N, vermittelſt des Hebels, Fig. 339, und mit
ten benetzt er aus dem Troge unter dem Bohrer
hr beſtändig mit Waſſer. Dem ungeachtet er-
das Rohr ſchon dergeſtalt, daß das aufgegoſſene
raucht. Dieſe Beſchäftigung ſetzt man mit eini-
rern von zunehmender Stärke fort, und erforſcht
r jederzeit, wenn ein Bohrer gebraucht iſt, mit
zel. Mit dieſer Benennung beleget man auf
rmühlen einen eiſernen Cylinder, der etwann
lang, und ſo dick iſt, als die bleyerne Kugel,
aus dem Gewehre geſchoſſen werden ſoll. Man
durch die Seele des Stückes durchfallen. So
ie Kugel ziemlich ohne Hinderniß in der Röhre
llt, ſo iſt es Zeit, die Seele zu polieren. Man
hierzu zwar einen gewöhnlichen, aber ſtumpfen,
r, der abermahl wieder etwas weniger ſtärker iſt,
Bohrer, welcher das Rohr zuletzt ausbohrte.
der Arbeiter ſteckt auf einer Seite der vierkant-
ſpitze des Bohrers zwiſchen den Bohrer und das
in kleines Stück weiches Holz, und benetzt es
mit Leinoehl. Der Bohrer, vereinigt mit dem
olieret die Seele des Rohres völlig glatt, indem
ſe Arbeit mit einigen Bohrern von zunehmen-
rke ſo lange fortſetzt, bis die Kugel gemächlich
e Seele durchfällt. Daher wird das Rohr aber-
ch dem Gebrauche jeden Bohrers mit der Ku-
iert. Zuletzt hält der Arbeiter das Rohr gegen
t, und bemerkt, ob etwann in der Seele eine
ung oder ein Splitter ſey. Findet ſich ein ſol-
ler, ſo bemerkt er die Stelle auf dem Rohre mit
und der Rohrſchmid bekommt es wieder zu-
n es von neuem auf dem Dorn zu ſchmieden.

Bohrſpäne, welche beym Ausbohren der Gewehre ab-
fallen, wieder zu gute gemacht werden, indem man ſie
auf dem Eiſenhammer in dem ſogenannten Blauofen,
wieder

wieder zu einer zusammenhängenden Masse, oder zu einer Ku
pe, schmelzen läßt.

Das Bohren der hölzernen Wasserröhren geschieht vermittelst eines Bohrstuhles, und gewisse dazu eingerichteten Bohrers.

Der Bohrstuhl ist eine Maschine, auf welcher d Röhre, die gebohret werden soll, mit Keilen, Klamme oder Schrauben befestiget wird, daß sie nicht nur fe sondern auch recht perpendiculär gegen den Bohrer lie

Fig. 340, ist ein gemeiner Bohrstuhl, nur daß d Bäume, so lang als der Bohrer ist, über die Röh heraus gehen müssen, und jeder Baum mit starken ei gegrabenen Säulen oder Füßen wohl verwahrt ist.

AB und CD sind die Balken, welche accurat nach der Schn gearbeitet seyn müssen. E F G H, zeigen 4 Säulen, welc tief und fest in die Erde gesenkt sind, darauf der Balken A mit Zapfen wohl befestigt ist. Desgleichen ist auch der Balk C D befestigt. I und K sind 2 Querbande, womit die Balk A B und C D an einander befestigt sind. L M N O, sind Arme, zwischen welchen die Röhren mit Keilen festgemacht werde P und Q sind 2 Regeln oder Leisten, welche sich zwischen den be den Balken A B und C D hin und her schieben lassen, doch ab wegen der Absätze weder gegen A noch C weichen. Die Rege haben in r und s eine halbe Ründung, so groß als die Stan des Bohrers stark ist, und sind dergestalt eingerichtet, daß d Röhre mit ihrem Centro, oder wo der Bohrer angesetzt wird dieſen gleich gekeilet werden kann. r t s, zeigt eine Linie, we che mitten durch die Röhre oder durch ihr Centrum gehet.

Diese Regeln und Leisten dienen dazu, daß, wenn die Stan des Bohrers in diese beyde Ründungen eingeleget wird, solche allezeit richtig fortgehe. Damit diese Regeln P und Q, mit ih ren Oeffnungen r und s nicht von dem Centro der Röhre abwe chen, müssen die Bäume A B und C D accurat nach de Schnur bearbeitet, und nach der Setzwage befestigt seyn.

Fig. 341, ist ein Bohrstuhl, da der Bohrer durch ein Wasserrad, oder mit einem Drehrade durch ei Pferd oder einen Ochsen getrieben wird.

ABCD, ist der eine Theil des Gestelles, welcher in der Erd festgemacht ist. E F G H, ist ein Ruth-Rahmen, auf welche

b

ſolche mit Puncten in m, n und o angedeutet ſind.
Bohrer, welcher bey Q an einen Trilling R geſteckt
r nach Befinden viel oder wenig Triebſtecken haben
em nähmlich die äuſſerliche Gewalt ſchnell oder ſtark iſt.
Sternrad, welches an der Welle T ſtecket; und an
kann ein Rad, welches vom Waſſer getrieben, oder
, welches von Menſchen getreten wird, ſeyn.

42 zeigt, wie auf dem Bohrſtuhle der Bohr
ein Schwungrad getrieben werden kann.
Röhre; B, der Bohrer; C, das Rad, welches mit
goſſen iſt; D, die Handhabe. Es iſt an der Stel
nichts zu ändern, als nur, daß die Balken A B und
r von einander geſetzt werden müſſen, damit das
d C dazwiſchen Platz habe.

hrmühlen, ſiehe Johann Matthias Beyers
platz der Mühlenbaukunſt, Lpz. und Rudelſt. 1735, gr.
, S. 109, f.
upolds Schauplatz der Waſſerbaukunſt, Lpz. 1724.
5. 67—69, und P. M. Sprengels Handwerke und
, 7te Samml. Berl. 1771, 8. S. 92—95.

heibe der Stellmacher, ſ. oben, S. 170.
mid, ſ. Zeug-Schmid.
ne, beym Ausbohren der Gewehre abgehende,
ieder zu gute gemacht werden; ſ. oben, S. 173, f.
chel der Golddrahtzieher, ſ. unter Draht.

Bois affoibli, ein Bauholz, dem man nicht völlig seine vierkantige Gestalt gelassen, sondern, von einer gewissen Stelle an, seine Dicke verringert hat, z. E. um ihm eine Höhlung, Krümmung, oder einen schrägen Ablauf zu geben.

Bois d'Aloès, s. Paradies-Holz.

Bois d'Andelle, s. *Andelle*, Th. II, S. 79.

Bois apparent, ein freystehendes oder freyliegendes Holzwerk, welches jedermann ins Gesicht fällt, und von nichts bedecket wird; z. E. ein unbedeckter oder unangestrichener Fußboden, ein unüberzogener Verschlag, u. d. gl.

Bois arsin, Bäume, die im Walde entweder zufälliger Weise in Brand gerathen, oder aus Bosheit angesteckt worden sind; durch Brand oder vom Feuer beschädigte Bäume. Siehe Brand in den Wäldern.

Bois de Bambou, Bambusholz; s. Bambus, Th. III, S. 487.

Bois en billes, s. unter *Bille*.

Bois bombé, ein Baum oder Holz, so von Natur bogenförmig-krumm gewachsen ist; ein bauchiges Holz.

Bois boucan, Scheitholz, welches durch die Länge der Zeit das zum Klafterholz gehörige Maß verloren hat; eingeschrumpftes, oder (wie man an einigen Orten spricht) eingeschnurrtes Holz.

Bois bouge, s. *Bouge*.

Bois de Brésil, s. Brasilien-Holz.

Bois de brin, oder Bois de rige, nennet der Zimmermann einen nach seinem ganzen Wuchs gewaldrechteten Baum; ein langes grob beschlagenes Bauholz, woran das Stamm- und Zopf-Ende noch beysammen sind.

Bois de brosse, heißt, bey dem Bürstenbinder, das in gleichen Abständen mit Löchern versehene Holz, worein die Borstenbüschel eingefüget werden. Siehe Bürste.

Bois de Campêche, s. Kampeschenholz.

Bois canard, Flößholz, das man auf einige Zeit im Wasser herum treiben läßt, damit es compacter werde.

Auch

h nennet man Bois canards Scheite, die zu
e geſunken, oder, die am Ufer hangen gebli-
b.

bai, oder canriban, Bauholz, das nur auf Ei-
eite wahnkantig (flache) iſt.

, faules, wurmſtichiges, verrottetes Holz.

. ſ. *Bois équarri*

is, Windfälle, Windbrüche; ſ. Wind-Bruch.

adelle, ſ. Citronen-Holz.

nennen einige Amerikaner das Fichtenholz alſo.

antier, in großen Haufen aufgeſetztes (aufge-
ſtes, aufgeſtapeltes) Holz, beſonders in Holz-
inen und auf Bauhöfen.

ppente, Bois à bâtir, Zimmerholz, Bauholz.

rronage, Wagnerholz, Stellmacherholz, Ra-
erholz; Holz, welches zu Rädern, Wagenge-
Wagenleitern ꝛc. dient.

hauffage, Bois à bruler, Brennholz; Holz zur
ng im Ofen und auf dem Herde.

ron, ſ. Citronen-Holz.

ngé, Holz, das vom Waſſer durchdrungen und
ollen iſt.

mpte, (Zählholz), nennet man in Paris das ſo
brennholz, wovon höchſtens nur 62 Scheite erfor-
erden, um die 3 Ringe auszufüllen, welche zuſam-
ige Fuhre Holz (Voie de bois) betragen. Die
te von dieſem Bois de compte ſollen, nach der Ver-
ng, wenigſtens 18 Zoll dick ſeyn; und in ſo fern
Bois de compte einerley mit dem Bois de moule,
it dem Unterſchiede, daß erſteres en voie, oder
emeſſener Anzahl, letzteres aber auch ungeklaf-
(nur daß es ſeine Dicke von wenigſtens 18 Zoll
muß) verkauft wird. Siehe *Bois de moule*.

corde, Klafterholz; Holz, welches nach dem
rmaß (a la membrure) verkauft wird, und gemei-
h aus Stangenholz (Bois taillis) und dickem Aſt-

werk beſteht. In Frankreich muß ein Scheit Klafter Holz zwiſchen 6 und 17 Zoll dick ſeyn, (denn wenn es 18 Zoll und darüber dick iſt, ſo heißt es (Bois de moule. In Frankreich hat das Klafter-Maß 4 Fuß Höhe und 4 Fuß Breite. So viel Holz als dieſes Klafter-Maß faſſet, macht eine Voie (oder Fuhre) aus; und 2 Voies betragen erſt 1 Corde oder Klafter.

Bois de Cypre, ſ. Roſen-Holz.

Bois déchauſſés. Bäume, die am Stocke (oder unter Theile des Stammes) von Erde entblößt worden ſind, über der Wurzel gelüftete Bäume.

Bois dechiré, die Aeſte oder übrig gebliebenen kleinen Stücke von einem verarbeiteten Holz, oder auch von alten Schiffen, das man zu Brennholz verhauet.

Bois en défends, oder défens, Hägeholz; ein Gehölz von ſchönwachſenden Bäumen, welches nicht eher abgetrieben (abgeholzet) werden darf, als bis die Bäume ihre vollkommene Höhe erreicht haben, und worein kein Vieh getrieben werden darf, ſo lange die Bäume noch nicht 7 bis 8 Jahre alt ſind. Siehe auch den folgenden Artikel.

Bois défenſable, ein Stück Wald, wo die Bäume ſchon ſo groß ſind, daß ſie nicht leicht mehr beſchädiget werden können, und wo deswegen dem Viehe die Weide vergönnet wird. S. auch den vorhergehenden Artikel.

Bois de délit, Bäume, die heimlich und verbothener Weiſe im Walde abgehauen ſind.

Bois à dentelle, Bois de dentelle, Spitzenholz; ſiehe Laggetto-Holz.

Bois déverſé, oder gauché, Holz, das, weil es ſich geworfen hat, (oder geſchwunden iſt) krumm oder ſchief geworden iſt.

Bois doux, ſ. *Bois gras*.

Bois dur, ſ. *Bois ruſtique*. Auch wird unter Bois dur, oder Bois dur du Canada, das gelbliche Holz von der Hopfen-Hagbüche (Carpinus Oſtrya *Linn.*) verſtanden.

Bois

Echantillon, Holz, das nach einem beſtimmten Ma
zugehauen oder zugeſchnitten iſt; Hölzer von be
mter oder verordnungsmäßiger Größe.

Hauffé, ſ. *Bois rouge.*

Email, Bois de mail, über Hirn (oder über den
egel) geſchnittenes Holz, d. i. ein Holz, welches
der Schräge, vom Centrum nach der Circumfe
n, gehauen, geſägt oder gehobelt iſt.

Enfoncure, Holz zu Faßdauben und Faßböden.

Entrée, Bäume, die theils grüne, theils dürre
ge und Aeſte haben; halb-dürres Holz.

Equarri, Bois d'écarriſſage, Bois carré oder quarré,
rechtetes Holz; grob beſchlagenes Bauholz,
welches ſchon im Walde, ſobald es gefällt wor
mit der Axt vierkantig im Groben behauen wor
, ſo daß man ihm nicht nur die Rinde, ſondern
den mehreſten Splint, abgeſtoßen hat. Es
wenigſtens 6 Zoll Dicke haben.

Etat, Holz, das noch auf dem Stamme ſteht.

an könnte es Stammholz nennen, wenn nicht dieſes letz
tere Wort in der Forſtſprache eigentlich dem Unter- oder
Schlagholze entgegen geſetzt wäre.

Eventail, die Stäbe und Faſſung eines Fächers, ſo
en von Holz, Elfenbein, oder anderer Materie, ſeyn.

Faucillon, dünnes Unter- oder Buſchholz, das mit
r Hippe oder Sichel abgeſchnitten werden kann.

Feute, ſ. *Bois de réfend.*

Fer, ſ. Eiſen-Holz.

Franc, ſ. *Bois ruſtique.*

Fernambuc, ſ. unter Braſilienholz.

Fievres, nennen einige die China-Wurzel.

Flache, oder flacheux, wahnkantiges Holz. Mit die
Benennung beleget man 1) ein Holz, das nur erſt
valbrechtet oder grob beſchlagen iſt, und alſo an
n Ecken noch etwas Borke, oder Splint, (oder
ſo genannte Wahnkante) hat. In dieſem Sinne

iſt bois flache mit bois équarri einerley. 2) Dasjen
ge gewaldrechtete oder grob beſchlagene Holz, an we
chem die Wahnkante nicht gleich und gerade, ſonder
ſchief, fortläuft, und welches ſich folglich ohne se
beträchtlichen Abgang nicht ſcharfkantig behauen lä

Bois flotté, Flößholz; Holz, welches auf einer Flu
(Train) den Strohm hinab an den beſtimmten Ort
geſchwemmet wird.

Bois de fuſil, der Flintenſchaft, ingleichem das Schaftho

Bois de fuſtet, ſ. Gelb-Holz.

Bois de haute fautaie. hochſtämmiges Holz; ha
Stammholz, d. i. geradſtämmige Bäume, die man
großen Hauptſtämmen aufzieht, und nicht eher fällt,
bis ſie ihren möglichſten Wuchs in die Höhe und Di
erreicht haben. Es wird auch Oberholz genannt, d
nur in dem Falle, wenn Stangenholz oder Unterh
(bois taillis) dazwiſchen ſteht. Dieſes letztere wird d
Mahl ſchlagbar, ehe jenes abgetrieben werden kann

In der gemeinen Sprache heißt Bois de haute futaie, ein
her Wald; ein Wald, worin lauter hohe Bäume ſte

Bois gauché, ſ. *Bois déverſé*.

Bois gélif, vom Froſt beſchädigtes Holz.

Bois genti, oder genril, Seidelbaſtholz; ſ. Kellerha

Bois giſant, gefälltes Holz; Lagerholz; ein umgehaue
Baum, der auf der Erde liegt.

Bois gras, oder Bois doux, weiches Holz, d. i. Holz u
ſehr unmerklichen Faſern, und wenigern poris u
Knoten, welches daher ſich leichter, als andere Ho
Arten, bearbeiten läßt, z. E. Lindenholz, Eilernho
friſches Eſchenholz, Eſpenholz, und jedes Nadel- od
Tangelholz.

Einige verſtehen unter Bois gras, ein mürbliches Holz, d
welches ganz mürbe Fibern hat, weil ſein Baum bere
im Abnehmen begriffen oder überſtändig geweſen iſt.

Bois de gravier, Holz, das auf einem Kiesgrunde, od
überhaupt auf ſteinigem Boden, wächſt,

In Paris nennet man alſo inſonderheit dasjenige Holz, welches man daſelbſt aus Bourgogne, Nivernois, und beſonders aus Montargis, halb auf der Achſe, halb auf der Flöſe, zugeführt bekommt.

Bois de grille, der Federſtock, heißt, bey den Strumpfwebern, am Stuhl derjenige hölzerne Balken, worein eine Reihe ſtählerne Federn, perpendikulär neben einander, eingeſchlagen ſind.

Bois en grume, ſ. unter *Bille*.

Bois de jasmin, ſ. Citronen-Holz.

Bois d'Inde, ſ. Kampeſchen-Holz.

Bois jaune, ſ. Gelb-Holz, und Tulpen-Baum.

Bois iſabelle, ſ. Iſabell-Holz

Bois lavé, heißt dasjenige zerſchnittene (oder geſägte) Bauholz (Halbholz oder Kreutzholz), dem der Zimmermann alle Züge, welche die Säge des Holzſchneiders darauf zurück gelaſſen hatte, mit der Querart abgenommen hat; glatt beſchlagenes Bauholz.

Bois à limer, nennet man, bey den Schlöſſern und andern Profeſſioniſten in Metall, ein kleines Stückchen Holz, welches man in den Schraubſtock einſpannt um das Stück Arbeit, welches man in der Hand hält, und befeilen will, darauf anzulegen.

Bois de lit, ein hölzernes Bettgeſtelle; eine Bettlade; ein Spanbett.

Bois luiſant, Scheinholz; faul Holz, das bey Nacht leuchtet.

Bois madré, noué oder nouailleux, knotiges, knorriges, maſeriges Holz; ein Holz, welches ſich, wegen ſeiner vielen Knoten und in einander verwachſener Faſern, nicht ſpalten läßt.

Bois de mail, ſ. *Bois d'émail*.

Bois marmenteaux, oder Bois de touche, Bäume, die man nur zur Zierde pflanzt, um ein Schloß herum, oder vor Häuſern und Gärten, oder in einem Garten um ein Luſtſtück herum.

Bois de merrain, in dünne breite Bretchen geſchnittet Holz, z. E. aus jungen Eichenholze, zu Faßdau für den Böttcher, oder auch aus anderm Holz, zu dern und Füllungen für den Tiſchler. Es pflegt ung fähr 1 Zoll dick, und 3 bis 4½ Fuß lang zu ſeyn.

Bois mi-plat, oder méplat, Breitholz, d. i. Holz, dem n beym Beſchlagen (en l'ecarriſſant) mehr Breite als D läßt, z. E. wenn es zu Bohlen und Bretern beſtimmt

Bois mort, ein abgeſtandener Baum; ein Baum, auf dem Stamme verdorben iſt; ingl. das Holz einem ſolchen Baume. Siehe auch *Bois vif*.

Bois de moule, oder Bois de quartier, Holz in die Stücken, deren jedes ſein feſtgeſetztes Maß hat.

In Frankreich muß jedes Stück vom Bois de moule wenigſtens 18 Zoll dick ſeyn.

Man nennt es Bois de quartier, weil gemeiniglich 4 gleichen Scheite aus Einem Holzſtücke geſpalten wer Es heißt auch Bois de traverſe, weil, wenn man es zwiſchen jede Höhe von 4 Fuß, d. i. zwiſchen jede oder Demi-Corde, ein Querholz (Traverſe) gelegt S. auch oben Bois de corde.

Bois mouliné, oder vermoulu, angefaultes und wu ſtichiges Holz; ſ. **Wurmfraß**.

Bois neuf, Holz, das nicht ins Waſſer gekommen, ſond auf der Achſe, oder in einem Schiffe oder Fahrzeuge, zu geführt worden iſt. Es iſt der Gegenſatz vom Bois flo

Bois noué oder nouailleux, ſ. *Bois madré*.

Bois d'ouvrage, Holz zum Verarbeiten; Werkholz, N Holz, Geſchirrholz, u. d. gl.

In Frankreich verſteht man gemeiniglich durch Bois d'ouvr Holz, das vom geringen Landmann ſchon im Walde allerley Beſtimmungen einiger Maßen vorbereitet z. E. zu hölzernen Schuhen (Sabots), zu Eimern, Sch feln, hölzernen Löffeln, u. d. gl.

Bois ouvré, verarbeitetes Holz. Bois non ouvré, H das noch unverarbeitet da liegt.

Bois pelard, abgeſchältes Holz; Holz, dem man die Rin oder Borke abgeſchält hat, um Lohe daraus zu mach

Bois perdu, Holz, welches man ſcheiterweiſe in einen Fluß oder Canal geworfen hat, damit dieſe Scheite bis an den Ort ſchwimmen, wo ſie, ordentlich verbunden, entweder auf einer Flöße, oder auf einem Schiffe, weiter fortgeſchaffet werden. Man ſagt: jetter des buches dans la rivière à bois perdu.

Bois à pipes, Faß- oder Stabholz.

Bois puant, Stinkbaum; ſ. *Anagyris*, Th. II, S. 28.

Bois en pacil, ein erſt vor kurzer Zeit abgetriebenes Gehäu; ein friſches Hau oder Häu. Es heißt friſch, wenn ſeit ſeiner Abholzung noch keine drey Jahre verfloſſen ſind.

Bois quarré, ſ. *Bois équarri*.

Bois de quartier, ſ. *Bois de moule*.

Bois rabougri, verbuttetes und knorriges Holz, welches, ſtatt gerade in die Höhe zu ſchießen, krumm und kurz geblieben iſt; krüppeliges Holz.

Bois recépé, oder Bois en récépage, junges Holz, das, weil es beſchädigt war, unten abgekappt oder abgeſchnitten worden iſt, um hernach aufs neue deſto friſcher und gerader zu wachſen.

Bois refait, Holz, welches man auf allen vier Seiten ſchnurgerade zugehauen hat, nachdem es vorher ſchief oder wahnkantig geweſen iſt.

Bois de réfend, Bois de fente, Holz, das ſich, dem Faden nach, leicht in viele Theile ſpalten läßt; Klöbholz; Spaltholz, z. E. zu Latten, Weinpfählen, kleinen Brettchen, Schindeln, u. ſ. w. Lattenholz, Schindelholz.

Bois de remontage, allerley vorräthiges Geſchirrholz, inſonderheit auf den Zeughöfen, zur Ausbeſſerung der Wägen, der Karren, der Laſeten, u. ſ. w.

Bois en retour, oder ſur le retour, Holz, das ſchon zu alt iſt, wipfeldürr wird, und hier und da zu verderben anfängt.

Bois de Rhodes, Bois de roſe; ſ. Roſen-Holz.

Bois de haut revenu, hoch aufgeſchoſſene Bäume von 40 bis 60 Jahren, die aber noch nicht ihr völliges Wachsthum erreicht haben.

Bois rouge, oder echauffé, rothfaules Holz; durch eing zogene Näſſe verſtocktes und im Kern roth gewordene Holz, das einen Anſatz zur Fäulung hat, und dah nicht wohl zum Verarbeiten taugt.

Auch verſteht man durch Bois rouge, oder Bois d fang, das falſche Campechenholz, Blut- oder Rot Holz; ſ. unter Campechen-Holz.

Bois roulé, Holz, welches ſich inwendig am Stamme g worfen hat, weil der Baum, zu der Zeit als der Sa eintrat, durch ſtarke Windſtöße litt, wodurch d Jahrkreiſe oder Saftfugen ſich von einander getren haben. Dergleichen Holz taugt nur zur Feuerung.

Bois de ſang, ſ. *Bois rouge*.

Bois ſatiné, ſ. Jerole-Holz.

Bois des ſciage, Bois de ſcie, Sägeholz; d. h. 1) Ho welches zu kleinen Balken, zu Bohlen und Brett wirklich zerſchnitten (geſägt) iſt; 2) Holz, das zum S ſchneiden oder Sägen beſtimmt iſt, z. E. das oben 182 erwähnte Breitholz (bois méplat), welches ſel 6 Zoll dick, und alſo breiter als dick, iſt.

Bois taillis, Schlagholz; lebendiges Holz, d. i. Ho welches immer nachwächſt; Holz, das, wenn es a gehauen worden, allezeit vom Stocke wieder au ſchlägt, Sommerlatten treibt, und alle 10, 15 od 20 Jahre wieder ſchlagbar wird. Siehe Schan.

Wenn dergleichen Holz unter hochſtämmigen Holze (bois d haute futaie) ſteht, ſo wird es Unterholz genannt; i Abſicht auf ſeinen Gebrauch aber Stangenholz od Lattenholz.

Bois de teinture, Färbeholz. Gemeiniglich wird darun ter das Braſilienholz verſtanden.

Bois de tige, ſ. *Bois de brin*.

Bois tortillard, oder tortu, ſehr krumm gewachſenes Ho das man, beym Klaftern, auswirft, weil es zu v leeren Raum verurſachen würde.

Du

Durch Bois tortu verſteht man auch zuweilen das Holz des Weinſtockes, das Rebenholz.

Bois de touche, ſ. *Bois marmentaux*.

Bois de tourne-broche, heißt, bey den Drechslern, das Holzwerk, welches zu einer Art Bratenwender gehört, z. E. die hölzernen Rollen, Räder, Spindel ꝛc.

Bois tranché, Holz, deſſen Faſern mehr überzwerch, als nach dem Faden des Baumes, gewachſen ſind; Holz mit vielen Querfaſern, die deſſelben Diameter gleichſam durchſchneiden, daß es daher in einer horizontalen Lage keine Laſt tragen kann, auch ſich nicht in einer ziemlichen Länge nach dem Faden ſpalten läßt.

Bois de traverſe, ſ. *Bois de moule*.

Bois en trouçons, ſ. *Bille*.

Bois verd, grünes Holz, d. i. naſſes Holz (im Gegenſatze des Bois ſec oder trocknen Holzes).

Bois verds, bedeutet zuweilen ſo viel als Arbres toujours verds, immergrüne Waldbäume.

Bois vermoulu, ſ. *Bois mouliné*.

Bois vif, grünes oder lebendiges Holz; Bäume, welche Aeſte und Blätter treiben, Holz, das noch Saft zieht, (im Gegenſatz des Bois mort). Steht aber Bois vif im Gegenſatz von mort-bois, ſo bedeutet es Eichenholz, Büchenholz, und überhaupt ſtarkes Holz von anſehnlichen Bäumen.

Bois de violette, Bois violet, Veilchenholz, L. Lignum violaceum, violen-bräunlich Ebenholz; ſiehe unter Eben-Holz.

Bois volans, Holz in einzelnen Scheiten, die der Strohm gerade nach dem Hafen oder ſonſt an den beſtimmten Ort hinführt; Holz, das gerade dem Fluß nachgeht.

Bey den Edelſteinſchneidern, heißt Bois, das dicke und kurze durch und durch ausgebohrte cylindriſche Klötzchen, worauf der Künſtler ſeine Hand, zur ſicherern Führung derſelben, anlehnt.

Bey den Jägern, heißt Bois, das Hirſch-Gewei oder Gehörne.

In der Schiffahrt, heißt faire du bois, das Schiff mit Brennholz verſehen; irgendwo anlanden, um Brennholz einzunehmen.

Im Kegelſpiel, bedeutet Bois die Kegel, im Boc Spiel aber die Steine. Daher kann abattre bien d bois bedeuten: viele Kegel umſchieben oder niederwe fen, (der gemeine Mann ſagt: viel Holz machen) imgl. viele Steine wegſchlagen.

Bey den Winzern, heißt vieux bois, altes Re Holz; der Schenkel unten am Stamme.

Boiſage, ſ. *Boiſerie*.

Boiſer, täfeln, austäfeln; die Wände eines Zimmer mit Täfelwerk bekleiden, d. i. ſie mit ſauberem Bre terwerke belegen.

In der Landwirthſchaft, heißt Terre bien boiſé ein mit Holz oder Waldung wohl verſehenes Landgut.

Boiſerie, oder Boiſage, das Täfelwerk; die Bekleidun der Wände eines Zimmers mit Breterwerke.

Boiſeux, holzicht, holzartig, was die Natur des Holzes hat.

Boiſſier, nennet man zuweilen diejenigen vom Schiffsvolke, die man ausſchickt, Holz zum Schiffsgebrauch zu hauen.

Boiſſeau, ein gewiſſes rundes Gefäß von Holz zum Aus meſſen des Getreides, des Mehles, des Obſtes, der Aſche, u. ſ. w. Siehe Scheffel.

Bey den Bortenwirkern und Knopfmachern, heißt Boiſſeau, ein walzenförmiges hölzernes Klöppelinſtru ment, welches ganz leicht, inwendig hohl, und oben mit einem Pappdeckel überzogen iſt, und von dieſen Profeſſio niſten über die Knie gelegt wird, wenn ſie kleine Handar beit, z. E. Kniebänder, u. d. gl. machen. Am obern Thei le dieſes Inſtrumentes befindet ſich ein metallener Ha ken, an welchen die geklöppelte Arbeit eingehänget wird.

Bey den Fiſchern, heißt es ſo viel als Naſſe; ſiehe Fiſch-Reuſe.

den Röhrmeiſtern, heißt Boiſſeau die kupfer
hſe, in welcher der Drehſchlüſſel eines Hahnes
ehet wird.
den Töpfern, heißt Boiſſeau de poterie, oder
veg Boiſſeau, ein weites röhrenförmiges Stück
rauntem Thon, welches ungefähr wie ein Schef-
Boden ausſieht. Es werden viele dergleichen
über einander geſetzt, um zuſammen die Röhre
ren, z. E. zu einem Privet ꝛc. Es gibt auch
gen Röhrenſtücke von gegoſſenem Eiſen; als-
ſchen ſie Boiſſeaux de fonte.
bedeutete ehemahls das Amt eines Korn-
in Scheffelvoll.
terre, ein Stück Landes, worauf man ſo
kann, als ein Scheffel austrägt. Acht
betragen ungefähr 1 pariſer Arpent.
das Handwerk des Scheffelmachers.
in kleiner Scheffel.
ein Scheffelmacher; ein Profeſſioniſt, wel-
heffel, Schaufeln, Blaſebälge, u. d. gl. macht
kauft.
ne kleine Schachtel.
Getränk; etwas, das ſich trinken läßt, oder
lich getrunken wird.
eilen verſteht man durch Boiſſon denjenigen
welchen jemand für ſich und die Seinigen
nlichen Trunk in ſeinem Keller hält.
igen Provinzen nennet man ſchlechtweg Boiſſon den
rwein, den Nachwein, den Treſterwein; ſiehe Lurke.
den Schiffern, heißt Boiſſon, die Vermiſchung
miſſen Quantität Waſſer mit etwas Eſſig.
Büchſe; überhaupt ein hölzernes, beinernes,
ns, oder pappenes ꝛc. Gefäß mit einem Deckel;
chen; eine Schachtel, u. d. gl.

Boîte, heißt auch eine Büchſevoll, ein Käſtchenvoll, ein Schachtelvoll.

Bey den Drechslern, heißt Boîte, ein Holz von bis 3 Zoll Länge, welches dem Hohldockenſtocke angeſchraubet wird, wenn man in der Hohldocke drehen will.

Bey den Emaillierern, das Gehäuſe, worein die Lampe eingeſetzt iſt, um das durch die Hitze des Feuers ins Aufwallen gerathene Oehl, wenn es etwann die Lampe herausfließen würde, aufzunehmen.

Im Maſchinenweſen, die Pfanne oder Verfaſſung, worinn der Zapfen einer Welle gehet.

In der Münzſtätte, heißt Boîte, im Münzſtock das ſtählerne Gehäuſe, worein man die Münzſtücke leget, wenn man ſie prägen will.

Bey den Nadlern, heißt Boîte (à couper les tronçons) das Schaft- oder Zuſchneide-Model; ſiehe unter Model.

Der Schlöſſer nennet Boîte das Gewinde eines Fich Bandes (Fiche), d. i. den hohlen Theil deſſelben, wo man den Nagel ſteckt, welcher ſtatt des Zapfens (Mammeion) an einem Haſpen dient; ſ. Th. III. S. 509.

Ferner nennet der Schlöſſer, Boîte, die in einen Fl eingeſetzte und mit Bley angegoſſene eiſerne Dille, welche zur Feſthaltung einer eiſernen Stange dient.

Mehrere Bedeutungen dieſes Wortes, findet man unter dem Art. Büchſe.

Boîte à bille, ſiehe Boîte à moulure.

Boîte du crochet de l'établi, heißt am Werktiſche des Tiſchlers, ein Holz, welches 2 bis 3 Zoll ins Gevierte hat und in ein am Ende des Werktiſches angebrachtes Zapfenloch hinein geht, worin die eiſerne Zange oder Schraube eingeſetzt iſt, welche das auf der Bank zu behobelnde Bret feſthält.

Boîte d'eſſai, heißt in Frankreich eine kleine Büchſe, worin die auf der Münzſtätte probierte Münzen verſchloſſen liegen, und an das hohe Münzgericht (Cour

den Monnoies) verſchickt werden, welches ſie ſodann abermahl probieren läſſet.

Boîte à forêt, heißt, bey den Goldſchmieden, Rothgießern, Schlöſſern, und allerley andern in Eiſen und Metall arbeitenden Profeſſioniſten, 1) eine hölzerne Rolle, welche auf dem Stift einer Art Drill- (Windel- oder Bogen) Bohrer ſtecket, und um welche herum eine Schnur oder ein Riemen an einen Bogen geſchlungen iſt, vermittelſt deſſen die Rolle beweget wird, wenn Löcher gebohret werden ſollen; 2) die viereckige Hülſe, welche ſich an dem einen Ende des Drahtes eines ordinären Drillbohrers befindet, und worein man allerley Bohreiſen einſetzen kann. Überhaupt: die Büchſe oder das Gehäuſe eines Windelbohrers. Siehe oben unter Bohrer, S. 167.

Boîte du gouvernail heißt, in der Schifffahrt, das durchlöcherte Holzſtück, durch welches der Kolderſtock (la manivelle,) d. i. das Holz, womit der Helmſtock (le timon oder la barre du gouvernail,) regiert wird, gehet.

Boîte à liſſer, ſiehe Glätt-Büchſe.

Boîte de montre. das innere Gehäuſe einer Taſchenuhr, welches das Uhrwerk unmittelbar umgibt, und in deſſen Ring oder Deckel das Uhrglas eingeſetzt iſt.

Boîte à moulure, oder à bille ein Inſtrument, welches aus einem eiſernen Rahmen beſteht, welcher an ſeinen Seiten einen Ausſchnitt hat, um die Amboßklötze einzuſetzen, wie auch eine Nuth, wo ſie vermittelſt 2 Schrauben und eines Schlüſſels feſtgehalten werden.

Boîte de la navette, nennet der Leinweber, am Weberſtuhle, oder Schützen, die Höhle oder den hohlen Theil, in welchem die mit dem Einſchlag oder Durchſchußgarn) umwundene kleine Rohrſpule eingehängt iſt.

Boîte de poutre, ein breternes Gehäuſe, zur Einfaſſung eines Balken.

Boîte à ſoudure, ein kleines Käſtchen, worin das Schlagloth oder Löthkorn (les paillons) verwahret wird.

Boîte, die Zeit, da ein junger Wein trinkbar iſt.

Bey

Bey Einigen bedeutet Boite ſo viel als Boi
Lauer, Geſindewein.

Boite, Boitte oder Bouette, nennen die Fiſcher in Bret
und in der Normandie einen Köder am Angelhak

Boitement, das Hinken, von Boiter, hinken; daher
Boiteux, hinkend.

In der Reitſchule ſagt man: ce cheval eſt bo
de la tête, de l'oreille, de la bride, von einem hinke
Pferde, wenn es, im Gehen, mit ſeinem Kopfe, ode
dem einen Ohre, oder mit dem Zaume ꝛc. immer
der Seite des hinkenden Fußes hin, zu nicken ſche

Boîtier, die Salbenbüchſe. Imgl. ein Käſtchen, w
vornehme Leute und Juwelier ihre Juwelen, A
u. d. g. verwahren.

Ehemahls nannte man auch Boîtier, einen Schachtel-
Käſtchenmacher.

Boitout, eine Art Gläſer ohne Fuß, die man nicht
ſtellen kann, ſondern austrinken muß.

Boitte, ſiehe Boite.

Boitte, werden auch in Frankreich die kleinen Fiſche,
aus dem Rogen eben ausgekrochen ſind, genennet.

Boitzenburger Bier, ſiehe unter Bier, Th. V S.1

Bokas, wird eine Art Kattune oder baumwollene Tü
genannt, die man aus Surate erhält. Einige derſel
ſind weiß, andere blau. Siehe auch Boucaſſin.

Bol, Eiſenthon, Fettthon; ſiehe Bolus.

Bol oder Bau, wird auch der Poſten oder die Stelle
nennet, welche die Fiſcher bey dem Beutelgarn (I
ſauge) einnehmen, damit ſie die Netze der andern
ſcher nicht beſchädigen.

Bolantin, heißt, an der Küſte von Valencia, eine
Fiſchfang, da 3 oder 4 Männer in einem kleinen Fa
zeuge ſich 4 Meilen vom Ufer ins hohe Meer begeb
wo das Waſſer ungefähr 40 Klafter tief iſt. Jeder
in der Hand eine Leine, welche 50 Klafter lang, und
ihrem Ende Seitenleinen hat, woran 3 bis 4 beköd

Ang

ingeln, nebſt einem Bley, damit die Leine zu Boden
ken könne, angebunden ſind. Dieſe Art Fiſchfang
gemeiniglich auf die rothen Meerbrachſen (Spa-
erythrinus *Linn.*, Fr. Paget) abgezielt.

r-Erde, L. Terra bolaris, Fr. Terre bolaire, nen-
man 1) eine gewiſſe Erde, womit die alten Aegy-
ihrem Töpferzeuge die Glaſur gaben; 2) jeden
en fertigen Thon oder Bolus, woraus Siegel-Erde
acht werden kann. Siehe Bolus.

en, Stockfiſche mit großen Bäuchen; ſiehe
ckfiſch.

ſiehe Bohle.

r, Pilz. Bolerus bovinus, Kuh-Pilz; ſiehe Pilz.

rigiarius, Feuerſchwamm; ſ. unter Schwamm.

ert, nennen die Blumiſten eine Tulpenſorte, de
farben aus Incarnat und Weiß beſtehen.

, eine Art von Beutelgarnen (Brelin), welche die
mier auch Xabega nennen.

nennen die Fiſcher in Catalonien ein kleines Bew
rn (Ganguy).

, Fr. Bouline; ſ. unter Schiffs-Tau.

matica, Senkbley; ſ. Bleiwurf.

(welches vermuthlich vom alten angelſächſiſchen
te bollen, ſchwellen, herkommt, und im Grunde das
deutſche hohl iſt,) heißt der Acker, wenn er ſo ſchwam
t, dabey aber ſo locker und kraftlos wird, daß alle
mögliche Düngung ihn nicht mehr zwingen und
n kann, die darauf fallende Saat zum höchſten
) der Reife und Vollkommenheit zu bringen.

Bull, ſagen die Lohgärber von einem Leder, wel
es lange in der Gahre gelegen hat, und dadurch
ert oder glaſicht geworden iſt. Man ſagt bollicht
ſpiſſig Leder deſſen Gegentheil ſchwammicht iſt.

Bollen; ſ. Zwiebel.

(Rocken-) ſ. *Allioprasum*, Th. 1, S. 524.

Bey Einigen bedeutet Boite ſo viel als Boi
Lauer, Geſindewein.

Boite, Boitte oder Bouette, nennen die Fiſcher in Bret
und in der Normandie einen Köder am Angelhak

Boitement, das Hinken, von Boiter, hinken; daher
Boiteux, hinkend.

In der Reitſchule ſagt man: ce cheval eſt boi
de la tête, de l'oreille, de la bride, von einem hinke
Pferde, wenn es, im Gehen, mit ſeinem Kopfe, ode
dem einen Ohre, oder mit dem Zaume ꝛc. immer
der Seite des hinkenden Fußes hin, zu nicken ſche

Boîtier, die Salbenbüchſe. Imgl. ein Käſtchen, w
vornehme Leute und Juwelier ihre Juwelen, A
u. d. g. verwahren.

Ehemahls nannte man auch Boîtier, einen Schachtel
Käſtchenmacher.

Boitout, eine Art Gläſer ohne Fuß, die man nicht
ſtellen kann, ſondern austrinken muß.

Boitte, ſiehe Boite.

Boitte, werden auch in Frankreich die kleinen Fiſche,
aus dem Rogen eben ausgekrochen ſind, genennet.

Boitzenburger Bier, ſiehe unter Bier, Th. V S. 1.

Bokas, wird eine Art Kattune oder baumwollene Tü
genannt, die man aus Surate erhält. Einige derſel
ſind weiß, andere blau. Siehe auch Boucaſſin.

Bol, Eiſenthon, Fettthon; ſiehe Bolus.

Bol oder Bau, wird auch der Poſten oder die Stelle
nennet, welche die Fiſcher bey dem Beutelgarn (B
ſauge) einnehmen, damit ſie die Netze der andern
ſcher nicht beſchädigen.

Bolantin, heißt, an der Küſte von Valencia, eine
Fiſchfang, da 3 oder 4 Männer in einem kleinen Fa
zeuge ſich 4 Meilen vom Ufer ins hohe Meer bege
wo das Waſſer ungefähr 40 Klafter tief iſt. Jeder h
in der Hand eine Leine, welche 50 Klafter lang, und
ihrem Ende Seitenleinen hat, woran 3 bis 4 beköde

Ange

yeln, nebſt einem Bley, damit die Leine zu Boden
im könne, angebunden ſind. Dieſe Art Fiſchfang
gemeiniglich auf die rothen Meerbrachſen (Spa-
erythrinus *Linn.*, Fr. Paget) abgezielt.

-Erde, L. Terra bolaris, Fr. Terre bolaire, nen-
man 1) eine gewiſſe Erde, womit die alten Aegy-
ihrem Töpferzeuge die Glaſur gaben; 2) jeden
n fettigen Thon oder Bolus, woraus Siegel-Erde
acht werden kann. Siehe Bolus.

n, Stockfiſche mit großen Bäuchen; ſiehe
ckfiſch.

ſiehe Bohle.

Pilz. Boletus bovinus, Kuh-Pilz; ſiehe Pilz.

ignarius, Feuerſchwamm; ſ. unter Schwamm.

rt, nennen die Blumiſten eine Tulpenſorte, de-
farben aus Incarnat und Weiß beſtehen.

eine Art von Beutelgarnen (Brelin), welche die
nier auch Xabega nennen.

nennen die Fiſcher in Catalonien ein kleines Bew
n (Ganguy).

, Fr. Bouline; ſ. unter Schiffs-Tau.

mica, Senkbley; ſ. Bleiwurf.

(welches vermuthlich vom alten angelſächſiſchen
e bollen, ſchwellen, herkommt, und im Grunde das
eutſche hohl iſt,) heißt der Acker, wenn er ſo ſchwam-
, dabey aber ſo locker und kraftlos wird, daß alle
nögliche Düngung ihn nicht mehr zwingen und
n kann, die darauf fallende Saat zum höchſten
der Reife und Vollkommenheit zu bringen.

Bull, ſagen die Lohgärber von einem Leder, wel-
n lange in der Gahre gelegen hat, und dadurch
rt oder glaſicht geworden iſt. Man ſagt bollicht
piſſig Leder deſſen Gegentheil ſchwammicht iſt.

Bollen; ſ. Zwiebel.

(Rocken-) ſ. *Ailiopraſum*, Th. 1, S. 524.

Bollen, nennet man auch die Knoten am Flachſe; ſ. Fl

Bollenbeißer, ſ. Bärenbeißer, Th. III, S. 434

Boller, heißt ein gewiſſer ſenkrechter eichener Klotz a Schiffen, woran der Schiffer das Ankertau befeſt

Bollicht Leder, eine Art des verdorbenen Leders; auf der vorhergeh. Seite, unter Boll.

Bolo, ſ. *Bodo*.

Bologneſer Fenchel, ſ. Fenchel.

Bologneſer Hündchen, der ſpaniſche oder S Hund, Fr. Chien de Bologne. Chien de chambr Art kleiner, zottiger und langöhriger Hunde, wel Bologna oder Bononien in Italien ihren Nahm ben. Sie waren vor einiger Zeit ſehr in der Man beförderte ihre Kleinheit gemeiniglich dadur man ſie jung oft mit Branntwein wuſch, und ihne zu freſſen gab, daher ſie zuweilen die Größe der Ei chen kaum übertrafen, und von Frauenzimmern, voritchen, in den Muffen getragen wurden. Jetzt ein ſolcher Hund, wie der Mops, ſchon unter die G heiten. Vermuthlich hat man ſie, wegen der be Hunden mit langen Haaren unvermeidlichen Ä lichkeit, wieder aus der Liſte der thieriſchen Fa ausgeſtrichen; denn das Abſcheren der Haare gleich eine Beraubung ihrer vorzüglichſten Sch

Dieſe Hunde gehören unter die Blendlings-Raßen. kleinen Budel ſcheinen ſie die Schnauze, und vom ſp Wachtelhunde das lange Haar über den ganzen Leib z daher man ihnen auch im Franzöſiſchen den Nahmen gegeben hat.

Sie heißen auch malteſer Hunde, Canis melitæus, L. lis, weil die erſten Hunde dieſer Art aus Malta gekomme

S. Herrn v. Büffon allgem. Hiſt. der Nat. nach der des Hrn. Prof. Käſtner, III Th. 1 B. Hamb. und L 4. S. 138; und eben deſſ. Naturgeſchichte der vierfüß. nach der Ueberſ. des Hrn. D. Martini, 1 B. Berl. 177 184, f. mit einer illuminirten Abbildung.

Bologneſer oder Bononiſche Seide, iſt die be ter allen occidentaliſchen; ſ. Seide.

logneſer Seifenkugel, ſ. Seifenkugel.
ogneſer Würſte, Mortadellen; ſ. unter Wurſt.
gnini, iſt eine kupferne Münze, die zu Bologna
hlagen wird, und daſelbſt die Stelle der franzöſi-
n Sols vertritt. Sie gilt 4 Quatrini, d. i. eine
iſche Bajocco, die mit jener auf gleichen Fuß da-
t gäng und gäbe iſt. 85 Bolognini oder Bajocci,
hen einen bologneſiſchen Scudo, 12 eine Biana,
6 Bolognini 1 Bolognina, aus.
ubac, Carambolas, Camarix, Carabelli, Chama-
, iſt eine indianiſche Frucht, in Größe eines Hüh-
yes, etwas lang und gelblich, gleichſam in 4 Thei-
rtheilt, voller Streifen und dazwiſchen befindli-
ieren Plätze, welche ſie um ſo viel angenehmer
m. In der Mitte ſind einige harte Samen enti
, die einen ſauren und lieblichen Geſchmack haben.
Frucht wächſt auf einem Baume, welcher ſo groß
n Quittenbaum iſt, und deſſen Laub den Apfel-
rern gleichet, nur daß es etwas länger und hellgrün
nd dabey ein wenig bitter ſchmeckt. Die Indi-
nuchen dieſe Frucht ſehr ſtark, ſowohl zur Speiſe,
r Arzeney. Sie ſchmeckt ſehr angenehm, erweckt
ppetit, und erfriſcht das Herz. Die Hebammen
ſchen ſie mit Betel, und laſſen ſie die Weiber,
e eben niedergekommen ſind, einnehmen, damit
achgeburt deſto geſchwinder abgehen möge. Sie
auch zu Gurgelwaſſern gebraucht.
ſ. Biſſen.
, Eiſenthon, Fettthon, L. Bolus. Argilla Bolus
. Argilla pinguis *Waller.* Fr. Bol bedeutet über-
t jede fett- und thonige Erde, die ſich gelinde anfüh-
äßt, roth oder gelb, und in Stücken von unterſchie-
r Größe iſt; beſonders aber eine blaßrothe fette Er-
welche, nachdem ſie in das Waſſer gethan worden, wie
tter zergeht, oder, wenn ſie nur mit dem Speichel
ächtet wird, die Feuchtigkeiten ſogleich in ſich zie-
t.

Vor dieſem ließ man dergleichen aus der Levante
Armenien bringen, und wird auch armeniſcher
lus, oder armeniſcher Rothſtein, L. Bolus Arm
oder orientalis, Lutum Armenum, Terra Arme
Fr. Bol d'Armenie oder du Levant, genennet.
bedient man ſich, anſtatt deſſelben, und zwar mit R
eines Bolus, welcher gleichfalls den Nahmen des
meniſchen führt, und ſowohl in Frankreich un
verſchiedenen Orten in Ungarn und Tockay, als i
ſchiedenen Gegenden Deutſchlandes, gemeiniglich i
ſengruben, gefunden wird; z. E. um Annaberg, w
der gebirgiſche Bolus, L. Bolus Annebergia, ge
wird. In Böheim hat man weißen und rothen
lus. Unter allen deutſchen iſt der nürnbergiſche der
Derjenige, welcher zu Bouille, in Frankreich, gegr
wird, iſt theils roth, theils grau, theils gelb. J
ſern deutſchen Spezereyhandlungen und Apotheke
man insgemein den würtembergiſchen, oder au
ungariſchen, welcher letztere von Tockay kommt.

Of an Hungarian Bolus (Bolus Tockavienſis) of the ſame effe
the Bolus Armenus, ſt. im I B. der *Philoſ. Tranſact.* for
and 1666, No. 1, S. 11; und ital. u. d. T. Del bolo d'U
ria, im *Giornale de Letterati*, per l'anno 1670, in Roma, 4. S.

Es gilt alſo gleich, wo er gefunden werde, dafern
die rechten Eigenſchaften daran zu finden ſind, un
die Probe hält, welche darin beſteht, daß er zart
glatt, nicht ſandig oder rauh, ſondern glänzend
daß er die Feuchtigkeit, welche die Fläche berührt,
gierig in ſich ſchlucke, und nachher an der Zunge
hange, und endlich wie Butter im Munde zergehe.

G. Ludwig de terris muſei regii Dreſdenſis, S. 101, f.

Der Bolus wird, nach ſeiner Ausgrabung, zu
im Waſſer zerlaſſen, geſchlämmt, und nachher zu vi
eckigen Stangen oder Stückchen, wie ein Finger form
ret, welche letztere die Franzoſen Bol en bille, die ſi
iſchen Materialiſten und Spezereyhändler aber inſonde
heit Boiliamini, und die pariſiſchen Brouillamini, ne
nen

nn; wiewohl Einige den ungewaſchenen Bolus, wie er aus der Erde kommt, vorziehen wollen; es ſey denn, daß derſelbe mit vielen ſandigen oder andern Theilen vermiſcht ſey. Dieſer letztern Urſache wegen, löſen ihn Einige mit Eſſig auf, welches aber nicht zu billigen iſt; beſſer geſchieht es mit Waſſer.

Der Bolus hält an, trocknet, ſtillet den Durchfall, die rothe Ruhr, dämpfet auch die Säure, innerlich gebraucht; ja, er hat mit der Siegel-Erde (auſſer der abtreibenden) einerley Kräfte, daher auch eben derſelben Präparate daraus gemacht werden. Siehe Siegel-Erde. Aeuſſerlich wird er oft als eine Blutſtillung, wie auch andere Flüſſe anzuhalten, inſonderheit zum Stärken und Zertheilen, gebraucht.

Des gelben Bolus bedienen ſich die Goldſchmiede und andere Künſtler, zum Goldgrunde beym Uebergolden.

Der armeniſche Bolus, wird zum Stein-Poliren, und der gemeine rothe, welcher aus Böheim, und dem Bisthume Salzburg kommt, zu der Deſtillation des Scheidewaſſers und Salzgeiſtes, und zum Anſtreichen, gebraucht.

Der weiße Bolus, L. Bolus alba, Fr. Bol blanc, iſt eine ſehr zerbrechliche thonige Erde, welche weiß oder vielmehr aſchgrau ausſieht, keinen Geruch hat, und ſalzig-ſüß ſchmeckt. Sie kommt aus Mähren und Norwegen, Goldberg in Schleſien, und andern Orten mehr. Mit eben dieſer Benennung des weiſſen Bolus, wird auch die lemniſche Erde, (ſiehe unter Siegel-Erde) beleget.

JOACH. CAMERARIUS de bolo armena & terra lemnia. Norib. 1583. 8.

LOTS. FERD. KIESEWETTER diſſ. de bolo. Vienn. 1766, 8. 56 S.

Bolzas, heißt eine Art indianiſchen Zwillichs von Baumwolle; ſ. unter Zwillich.

Bolzen, Döbel, Fr. Boulon, iſt ein ſtarker, beynahe ſpitziger eiſerner Nagel, welcher an dem einen Ende

mit einem runden oder viereckigen Kopfe, an dem
aber mit einer (gemeiniglich länglichen) Oeffnun
einem Schlitze versehen ist, wodurch ein Niet (E
Vorriegel oder Vorsteckeisen, Fr. Clavette, gestec
womit dasjenige, was durch den Bolzen befestig
den soll, zusammen getrieben wird. Es gibt auc
zen mit einer Schließe, und einer Schraube.
der Bolzen eine Spitze hat, so hacket man ih
herum ein, wodurch er Wiederhaken bekommt,
das Herausziehen eines solchen Bolzen verhüte

Die Bolzen dienen zu allerley Arten der V
ung, z. E. um die Scheibe oder Rolle eines K
daran zu stecken, die Deichsel eines Wagens
festigen, oder einen Fensterladen zu verschließen

Bey dem Schiffbau, gibt es Klingbolzen
Cheville à river, Splintbolzen, und vier
Bolzen, von deren Verfertigung und Gebrauch
Dühamels Schlösserkunst, im X B. des
Schauplatzes der Künste und Handwerke, S
f. nachgesehen werden kann.

Der Form- oder Grundbolzen der Bleyg
ist ein cylindrisches Stück Kupfer oder Eisen, w
in der Mitte der Höhlung der Form, in welche
bleyerne Röhre ohne Löthung gegossen werde
eingestecket wird, um über diesen Bolzen, welch
Kern vorstellt, die Röhre zu gießen.

Bolzen, nennen Einige auch die Stücke Eisen, w
in die Plätteisen glühend gestecket werden.

Von den Bolzen, die mit dem Armbrustb
geschossen werden, s. oben unter Bogen, S. 1

Bolzen-Schloß, eine Art Vorlegeschlösser; s.
Schloß.

Bolzen-Stichel, s. Grabstichel der Petschierst

Bolzen-Zeiger, eine Art von Steinzeiger, oder K
Eisen, womit der Wapenschneider die Figuren
gräbt; s. unter Stein-Zeiger.

Bombardier-Galliote, ſ. Galliote.

Bombarde, heißt, bey den Zieglern, die große rundlich gewölbte Oeffnung des Brennofens.

Bombaſin, ſ. unter Baſin, Th. III, S. 583.

Bombax, Seidenwollenbaum, Baumwollenſtaude; ſ. Baumwolle, Th. IV. S. 95.

Bombé, (Bois) ſ. oben unter *Bois*. S. 176.

Bombement, eine Convexität oder bogenförmige Erhabenheit nach einem flachen Zirkelſtücke.

Beym Bauweſen bedeutet dieſes Wort, eine ziemlich flache, unmerkliche Wölbung mit einem doppelten Abfall.

Bomber, heißt, bey den Goldſchmieden, ausbauchen, z. E. den Boden oder Deckel einer Tabatiere.

Bombyx, ſ. Hummel.

Bombyx, Fr. Ver à ſoye, ſ. Seidenwurm.

Bombyx, ſ. oben Bodmerey, S. 57, fgg.

Bompernickel, Bumpernickel, Pompernickel, Pumpernickel, Fr. Bonprenicle, Bon-pour Nicol, heißt das gemeine weſtphäliſche Hausbrod, welches als was beſonderes an viele fremde Orte verführet wird; es iſt nichts anders, als ein aus zweymahl geſchrotenem und nicht geſichteten Rocken, (welcher folglich die Kleye bey ſich behält) gebackenes grobes und ſchwarzes Brod, in großen lang-viereckigen Laiben, mit einer harten Rinde und derben Krume, aber von einer angenehmen Säure, die dem Magen wohl bekommt, wenn es mäßig, und bloß zum Nachtiſch, nicht mit Butter geſchmiert, genoſſen wird. Das Mehl wird mit heißem Waſſer eingebrühet, mit den Händen feſt umgetrieben, und mit den Füßen fein geknetet. Ein einziges Brod iſt oft über 60 Pfund ſchwer, und muß die ganze Nacht durch in dem Backofen ſtehen, damit es durchgebacken werde. Es bekommt eine Rinde, die einen Finger dick iſt. Wenn der weſtphäliſche Bauer zerſchneiden will, ſchnallet

er es vor den Leib, und bedienet ſich dazu eines ſers von der gröſsten Gattung.

Junker ſagt, daſs einige Bäcker dieſes Brod Sauerteig zubereiten; er ſetzt aber hinzu, daſs den Teig dazu lange, (wenigſtens 24 Stunden) zugedeckt, in dem Backtroge läſst, wo er etwas ſich ſelbſt in die Höhe geht, ehe man Brod d bäckt; der Backtrog nimmt von dem ſauren Teig Säure an, welche die Stelle des Sauerteiges kommen wohl vertritt.

Es gibt eine überaus nahrhafte und wiederhal Koſt, und läſst ſich beſonders zu friſcher Mayb einem guten weſtphäliſchen Schinken, oder hol ſchen Käſe, mit Appetit ſpeiſen; doch iſt nicht zu nen, daſs man dazu einen weſtphäliſchen Mage robuſten Leib mitbringen müſſe.

Einem zarten und des weiſsen Brodes gewohnten ſcheint der Bompernickel nicht zuträglich zu ſeyn; dah es jenem franzöſiſchen Edelmanne, deſſen Pferd Nicol vorgeſetzt wurde, gab er ſolches gleich wieder mit dieſen ten weg: Ce pain eſt bon pour Nicol; dieſes Brod für Nickeln, daher hernach das Brod den Nahmen Bo nickel bekommen hat.

Aus dieſem Brode wird auch für die ausgeh Hitze ein heilſames Waſſer auf folgende Art zube Man nimmt 1 Pfund dieſes Brodes, ½ Pfund von Strohmkrebſen, 4 Pf. Maythau, 4 Unzen A Waſſer, ½ Unze Muskatennuſs, und 1 Quent Saf und zieht ſolches alles zuſammen aus einem Mari de ab. Siehe auch den Art. Brod-Waſſer.

Von dem weſtphäliſchen Brod, Pompernickel genannt, ſ. Samml. 33 Verſuch, Aug. 1725. Cl. IV, Art. 16.

M. ZACH. GÖZII progr. de Pompernickel. Oſnabr. 1725, in Diedermanns *Actis ſcholaſticis* überſetzt.

FRID. HOFFMANN diſſ. de pane groſſiori Weſtphalorum, Pompernickel. Hal. 1695. 4.

Eb. deſſ. obſ. de panis groſſioris Weſtphalorum, vulgo Pom nickel, natura, elementis chymicis & virtute, ſ. in deſſen phyſico-chymicar. ſelectior. Libris III, Hal. 1722. 4. L Obſ. 12. S. 211—217.

le Bon-pour-Nickel: Morceau tiré des obſſ. phyſiques & chymiques de feu Mr. Hoffmann, ſt. in der *Gazette litter. de Berl.* J. 1769, S. 211, f.

ne de Mr. FERD. STOSCH, à Mr. de Francheville, au ſujet de l'diſſertation de Mr. Hoffmann ſur le Bon-pour-Nickel, ſt. eben d. S. 228, f.

, ſ. Baems.

ſt, beym Proſper Alpinus, der arabiſche Kaffe.

, ſ. *Borrage.*

ger, ſ. Botargum.

, ſ. Haſelhuhn.

, eine Art ſehr weißer Steine, die in der Gegend Paris gebrochen werden. Man gebraucht ſie zu Einfaſſungen, Geländern, Säulen, u. d. gl.

, allerley Zucker oder Naſchwerk für kleine Kinder. Die eigentlich ſogenannten Bonbons gehören zur Confiterey. Man kocht geläuterten Zucker ſtark, gießt ihn auf eine marmorne Platte aus, und zertheilt ihn in kleinere Stücke.

Bonchrétien d'automne, oder d'Eſpagne, Herbſt-Bonchrétien, eine Art Birn, ſ. unter Birn, Th. V, S. 448.

Bonchrétien d'hyver, Winter-Bonchretien; ſ. eb. daſ.

ſ, eine Narziſſenſorte, welche 12 Blumen auf einem Stängel trägt; ſ. unter Narziſſe.

, heißt, auf der Reitſchule, der Sprung, den ein Pferd jähling in die Höhe thut, ſo daß es hernach wieder auf eben dieſelbe Stelle zu ſtehen kommt. Siehe auch *Bondir.*

, der Zapfen (Grundzapfen oder Schlägel) an einem Teiche, um das Waſſer deſſelben ablaufen zu laſſen; wenn man z. E. im Teiche fiſchen will. Siehe auch *Bondon.*

dir, vom Boden aufprallen oder aufſpringen; einmahl oder etliche Mahl von der Erde wieder aufhüpfen, wie z. E. ein Spielball.

Dieſes Wort wird auch von Thieren geſagt, die im Gehen immer Sprünge machen, oder einen hüpfenden Gang haben; z. E. von Ziegen, Lämmern, Böcken ꝛc.

ndolot-Citronat, ſ. unter Citronat.

er es vor den Leib, und bedienet ſich dazu eines ſers von der größten Gattung.

Junker ſagt, daß einige Bäcker dieſes Brod Sauerteig zubereiten; er ſetzt aber hinzu, daß den Teig dazu lange, (wenigſtens 24 Stunden) zugedeckt, in dem Backtroge läßt, wo er etwas ſich ſelbſt in die Höhe geht, ehe man Brod da bäckt; der Backtrog nimmt von dem ſauren Teige Säure an, welche die Stelle des Sauerteiges kommen wohl vertritt.

Es gibt eine überaus nahrhafte und wiederhal Koſt, und läßt ſich beſonders zu friſcher Mayb einem guten weſtphäliſchen Schinken, oder holl ſchen Käſe, mit Appetit ſpeiſen; doch iſt nicht zu nen, daß man dazu einen weſtphäliſchen Magen robuſten Leib mitbringen müſſe.

Einem zarten und des weißen Brodes gewohnten M ſcheint der Bompernickel nicht zuträglich zu ſeyn; daher es jenem franzöſiſchen Edelmanne, deſſen Pferd Nicol vorgeſetzt wurde, gab er ſolches gleich wieder mit dieſen ten weg: Ce pain eſt bon pour Nicol; dieſes Brod iſt für Nickeln, daher hernach das Brod den Nahmen Bom nickel bekommen hat.

Aus dieſem Brode wird auch für die auszehr Hitze ein heilſames Waſſer auf folgende Art zubere Man nimmt 1 Pfund dieſes Brodes, ½ Pfund C von Strohmkrebſen, 4 Pf. Maythau, 4 Unzen R Waſſer, ½ Unze Muskatennuß, und 1 Quent Saff und zieht ſolches alles zuſammen aus einem Marien de ab. Siehe auch den Art. Brod-Waſſer.

Von dem weſtphäliſchen Brod, Pompernickel genannt, ſ. B Samml. 33 Verſuch, Aug. 1725, Cl. IV, Art. 16.

M. ZACH. GÖZII progr. de Pompernickel. Oſnabr. 1725, in Biedermanns *Actis ſcholaſticis* überſetzt.

FRID. HOFFMANN diſſ. de pane groſſiori Weſtphalorum, v Pompernickel, Hal. 1695, 4.

Eb. deſſ. obſ. de panis groſſioris Weſtphalorum, vulgo Pomp nickel, natura, elementis chymicis & virtute, ſt. in deſſen physico-chymicar. ſelectior. Libris III, Hal. 1722, 4. Lib Obſ. 22, S. 211—217.

Sur le Bon-pour-Nickel; Morceau tiré des obſſ. phyſiques & chymiques de feu Mr. Hoffmann, ſt. in der *Gazette litter. de Berl.* B. J. 1769, S. 211, f.

Lettre de Mr. FERD. STOSCH. à Mr. de Francheville, au ſujet de l'obſervation de Mr. Hoffmann ſur le Bon-pour-Nickel, ſt. eben daſ. S. 228, f.

Boms, ſ. Baems.

Bon, heißt, beym Proſper Alpinus, der arabiſche Kaffe.

Bonage, ſ. *Bornage*.

Bon-Argues, ſ. Botargum.

Bonaſia, ſ. Haſelhuhn.

Bonbaue, eine Art ſehr weißer Steine, die in der Gegend von Paris gebrochen werden. Man gebraucht ſie zu Treppenwangen, Geländern, Säulen, u. d. gl.

Bonbon, allerley Zucker oder Naſchwerk für kleine Kinder.

Die eigentlich ſogenannten Bonbons gehören zur Conditerey. Man kocht geläuterten Zucker ſtark, gießt ihn auf eine marmorne Platte aus, und zertheilt ihn in kleinere Stücke.

Bonchrétien d'automne, oder d'Eſpagne, Herbſt-Bonchretien, eine Art Birn, ſ. unter Birn, Th. V, S. 448.

Bonchrétien d'hyver, Winter-Bonchretien; ſ. eb. daſ.

Boncore, eine Narziſſenſorte, welche 12 Blumen auf Einem Stängel trägt; ſ. unter Narziſſe.

Bond, heißt, auf der Reitſchule, der Sprung, den ein Pferd jählings in die Höhe thut, ſo daß es hernach wieder auf eben dieſelbe Stelle zu ſtehen kommt. Siehe auch *Bondir*.

Bonde, der Zapfen (Grundzapfen oder Schlägel) an einem Teiche, um das Waſſer deſſelben ablaufen zu laſſen; wenn man z. E. im Teiche fiſchen will. Siehe auch *Bondon*.

Bondir, vom Boden aufprallen oder aufſpringen; einmahl oder etliche Mahl von der Erde wieder aufhüpfen, wie z. E. ein Spielball.

Dieſes Wort wird auch von Thieren geſagt, die im Gehen immer Sprünge machen, oder einen hüpfenden Gang haben; z. E. von Ziegen, Lämmern, Böcken ꝛc.

Bondolot-Citronat, ſ. unter Citronat.

Bondon, ein Faßſpund, ein kurzer, dicker, hölzerner Pfropf, womit das Spundloch, oben an der Mitte eines Faſſes, zugeſtopfet wird. Siehe auch *Bonde*.

Zuweilen bedeutet Bondon, das Spundloch ſelbſt.

Bondonner, verſpünden; zuſpünden; das Spundloch eines Faſſes zuſtopfen.

Bondonnière, ein Spundlochbohrer; ſiehe oben unter Bohrer, S. 161.

Bondrée, der Mäuſefalk; ſ. unter Falk.

Bonerie, hieß ehemahls ein Stück Ackerfeld von einem beſtimmten Maße. Siehe auch *Bonier*.

Bon-Henri, Epinard ſauvage des montagnes, L. Chenopodium folio triangulo *Tourn.* Feldſpinat, wilder Spinat; ſ. unter Spinat.

Bon-Homme, L. Verbascum Thapſus *Linn.* ſ. Wollkraut.

Bouiama, ſ. Ananas.

Bonichon heißt, auf der Glashütte, am Glas- oder Weid-Ofen, ein Luftloch, welches mit den halbmondförmigen Oeffnungen des Kühlofens Communication hat, und die Hitze des Glasofens in den Kühlofen herüber zieht.

Bonjeau, heißen, in der Landwirthſchaft, zween Büſchel Lein oder Flachs, die man, Kopf über Ende, zuſammen gebunden hat, damit ſie im Waſſer, wo ſie röſten ſollen, weniger Platz einnehmen.

Bonier, heißt ein in Flandern gebräuchliches Maß, wornach die Feldgüter eingetheilt werden. Daſſelbe iſt aber faſt an jedem Orte anders beſchaffen. Siehe auch *Bonerie* und *Bonnerat*.

Bonifier, in beſſern Stand ſetzen. Inſonderheit: ein Landgut durch Düngung verbeſſern; einen Acker fleißig düngen, und ihn dadurch fruchtbarer machen.

Beym Wallfiſchfang, heißt bonifier une baleine einen Wallfiſch zu gute machen, d. i. ihn zerhauen, ſeinen Speck zu Thran kochen, die Barren und die Ruthe (die nachher zu Fiſchbein geſpalten werden) ablöſen, u. d. gl.

Bonis cediren, Abtretung der Güter, L. Ceſſio Bonorum, Fr. Ceſſion, Abandonnement, oder Delaiſſement des Biens, iſt diejenige (ſo genannte klägliche und elende) Rechtswohlthat, vermöge deſſen Schuldner, die von ihren Gläubigern der Bezahlung wegen gedrücket werden, und durch Unglücksfälle verarmt ſind, wenn ſie ihr ſämmtliches Vermögen den Gerichten, um ſolches unter die Gläubiger geſetzlich zu vertheilen, hingeben, von der perſönlichen Arretirung ſowohl, als ferneren Bedrückungen, befreyet werden.

Bereits in den älteſten Zeiten, war es bey den Juden, Griechen und Römern geſetzlich, daß, wenn ein Schuldner nicht bezahlen konnte, er in die Dienſtbarkeit von ſeinem Gläubiger geführet wurde, ſeine Freyheit verlor, und ein Knecht wurde. War die Schuld klein, ſo blieb er es ſo lange, bis er durch ſeine Arbeit die Schuld abgetragen hatte; war hingegen die Schuld groß, ſo ſtand dem Gläubiger frey, dieſen ſeinen Schuldner zu verkaufen, und ſich aus dem Kaufſchillinge bezahlt zu machen. 3 B. Moſ. XXV, 39. 2 B. Kön. IV, 1. Nehem. V, 4. 5. Matth. XVIII, 25.

Eben ſo wurde es gehalten, wenn mehrere Gläubiger waren. Es wurde der Schuldner, wenn er nach 30 Tagen nicht bezahlen konnte, drey Märkte (oder Markttage) nach einander auf den Markt geführet, ob etwann jemand aus Mitleiden für ihn bezahlen wollte; fand ſich keiner, ſo wurde er öffentlich verkaufet, und das gelöſete Geld unter die Gläubiger vertheilet. Weil aber durch die Wucherer dieſes Geſetz gemißbrauchet, und die Schuldner mehr von ihnen gepeiniget, als menſchlich zur Arbeit angehalten worden, ſo wurde, bereits im Jahr 427 nach Erbauung der Stadt Rom, unter den römiſchen Bürgermeiſtern C. Pætilio und L. Papirio, das Geſetz gegeben, daß die Perſon des Schuldners frey ſeyn ſollte, wenn er ohne ſein Verſchulden in Abnahme ſeines Vermögens gerathen, und

daß bloß deſſen Vermögen ſeinen Gläubigern anheim fi
len ſollen ſolle. Allein, dieſes Geſetz wurde in der Fol
der Zeit durch die bürgerlichen Kriege und mächtigen W
cherer vereitelt, und es wurde wiederum nach den älte
Geſetzen verfahren, bis endlich, durch das Juliſche Geſ
das Pätiliſche von neuem wiederhergeſtellt, und beſo
ders unter den Kaiſern Diocletian und Maximilian b
ſtätiget wurde, welches denn auch faſt von ganz Eur
pa, unter gewiſſen Einſchränkungen angenommen i

Es iſt aber nothwendig, daß derjenige Schuldne
welcher ſich dieſer Rechtswohlthat bedienen will, beſo
ders in den königl. preußiſchen Landen, bey ſeinem o
dentlichen Richter ſeinen Gläubigern beſcheinige, un
klar und deutlich nachweiſe: daß er durch Unglücksfäl
(welche zu ſpecificiren ſind) um ſein Vermögen gekomm
ſey. Er muß, beſonders, wenn er ein Handelsmann i
ehe er von ſeinen Gläubigern gedränget wird, bey Re
ſehung ſeines Vermögens oder gezogener Balance (w
che er alle Jahre ziehen muß), wenn er ſolches nicht zuv
chend findet, binnen 6 Wochen nach gezogenem Calcu
(welche Zeit er allenfalls eidlich beſtärken muß), ſolche
ſeiner ordentlichen Obrigkeit anzeigen, ein Inventariu
ſeines ganzen Vermögens, inſonderheit der Activ- un
Paſſiv-Schulden, übergeben, ſich zu deſſen eidlichen Be
ſtärkung erbiethen, zu Edirung ſeiner Briefſchaften un
Handlungsbücher offenbaren, ſeine Gläubiger vorlade
laſſen, und dann bitten, daß er zum Beneficio ceſſionis
oder Abtretung aller ſeiner Güter, gelaſſen werde. Hier
aus folget dann von ſelbſt, daß ſich diejenigen Schuld
ner nicht dieſer Rechtswohlthat zu erfreuen haben, de
nen von den Gläubigern aus den Büchern, oder ſonſt
nachgewieſen wird, daß ſie nicht redlich gehandelt, viel
mehr betrüglich umgegangen; ferner diejenigen, welch
die angezeigten Unglücksfälle nicht ſofort beweiſen kön
nen; die durch ihre Schuld in Unvermögen gerathen
weil ſie mehr an Geld und Waaren aufgeborget, al

ahlen, oder mehr, als ſie erwerben können, de-
et; die ihre Frauen und Kinder über ihren
) mit Kleidung und ſonſt unterhalten, oder Luſt-
r und Gärten zu ihrem Vergnügen erbauet oder
t ꝛc. und eben dadurch zurück gekommen.
ner iſt derjenige Schuldner von dieſer Rechts-
that ausgeſchloſſen, welcher flüchtig worden,
weſend um das Beneficium ceſſionis bonorum
, oder welcher wiſſentlich etwas von ſeinem Ver-
bey Seite gebracht oder verhehlet, oder wenn er
betrüglich, zum Schaden ſeiner Gläubiger, ſeine
veräuſſert hat; oder, wenn er ſchon einmahl zu
Rechtswohlthat verſtattet worden, und von
Schulden macht, oder die Schuld geläugnet, und
Gläubiger in weitläuftige Prozeſſe verwickelt,
an erſt bey der Execution ſich dieſer Rechtswohl-
dienen will; oder, wenn er einer Uebelthat we-
rurtheilet worden, und er alsdenn, wenn er
zahlen kann, am Leibe geſtraft werden muß.
lich ſollen auch zu dieſer Rechtswohlthat nicht ge-
werden, diejenigen, welche Contribution ſchuldig
welche ſich von Uebernehmung eines öffentlichen
dadurch befreyen wollen; Wechſel-Schuldner,
erſt nach ausgeſtellten Wechſeln in Unglücksfälle
en; Schuldner, welche ausdrücklich dieſer Rechts-
that entſaget; Vormünder und Erben, welche
nventarium angefertigt haben. Einen Bürgen
uch die dem Hauptſchuldner bewilligte Rechts-
that nicht von der Schuld befreyen, noch ihm
es ſey denn, daß er ſelbſt bonis cediren will.
nn nun aber ein Schuldner zu dieſer Rechtswohl-
rſtattet wird, ſo iſt er zwar von Gefängniß und
ung frey, alles ſein Vermögen aber muß er ſeinen
gern zur gerichtlichen Vertheilung überlaſſen; er
nichts, als ſein alltäglich Kleid, und wird für ei-
lichen Mann gehalten. Indeſſen befreyet ihn die-

ſes

ſes nicht von ſeiner ganzen Schuld; ſondern, wenn wieder zu beſſern Vermögen kommt, ſo muß er bezahl nur mit dem Unterſchiede, daß ihm alsdann ſo viel laſſen werden muß, daß er ſtandesmäßig leben kan

Königl. Preußiſche Hypotheken- und Concurs-Ordnung, d 1723. §. 84—89.
Königl. Preuß. Wechſel-Ordnung, de A. 1724. Art. 20.
Codex Fridericianus, Part. IV, Tit. IX. Sect. 6.

Dieſe Abtretung der Güter wird an vielen Orten mit l dern, und zum Theil ſchändlichen und ſchimpflichen Umſt verrichtet. Als z. E. zu Malta, müſſen die, ſo ſich d Rechtswohlthat bedienen wollen, den Kopf kämmen; zu R Lodi, Rimini, Pavia, und faſt in ganz Italien, müſſen ſie Hinterſten zu verſchiedenen Mahlen an einen Stein oder an Säule ſtoßen; zu Mailand müſſen ſie, wenn mit der Glocke läutet wird, barfuß und geſchloſſen ſich eine Weile öffent ſehen laſſen, welches auch zu Rom durch die neuern Stat alſo eingeführt iſt; und zu Feltri müſſen ſie unter andern Eimer Waſſer über ſich her gießen laſſen, und dazu austr Ich trete alle meine Habe und Güter ab! Im Königreiche ſilien müſſen ſie ein Halseiſen tragen, und in Auvergne m ſie ſich aufgürten, und, zum Zeichen der Abtretung ihrer G ter an ihre Gläubiger, ihren Gürtel auf die Erde werfen.

Bonit, die Pelamide, Fr. Bonite, eine gewiſſe Mak lenart; ſ. unter **Makrele**.

Boniton, L. Scomber Amia *Linn.* der Streit-Thun; eben daſelbſt.

Bonneau, eine Ankerboye, ein Stück Kork oder leichte Holz ꝛc., welches an das Ankertau angebunden i auf dem Waſſer ſchwimmt, und den Ort anzeigt, w der Anker liegt. Siehe auch **Baak**, Th. III, S 319, und *Boué*.

Bonne-Dame, **Melde**; ſ. *Atriplex*, Th. II, S. 632.

Bonne-Eute, eine **Birnenſorte**; ſ. unter **Birn**.

Bonne-Femme. eine Art ſchwarzer Taffete, die inſonde heit zu Lyon fabricirt wird. Siehe **Taffet**.

Bonnes graces kleine Gardinen oder Vorhänge zu de Haupt und den Füßen des Bettes.

Bonnere

Bonnet, ſo viel, als Labourage, der Feldbau. Siehe auch *Bonerie* und *Bonnier*.

Bonnet, eine Mütze, eine Haube.

In einigen Redensarten bedeutet Bonnet ſo viel als le chapeau. der Hut.

Das Wort Bonnet wird auch von gewiſſen beſondern Mützen, Barets und Hüten geſagt, welche gewiſſe Perſonen, zur Bezeichnung ihres Standes, oder ihrer Würde, bey feyerlichen Gelegenheiten tragen.

In der Sprache der Künſtler und Handwerker, bedeutet zuweilen Bonnet einen runden Deckel auf einem Inſtrumente, auf einer Maſchine, u. d. gl.

Bey den Gärtnern, heißt Bonnet, ein hoher Blumentopf zu den Tulipanen.

Endlich heißt Bonnet, oder Reſeau, L. Reticulum, bey den wiederkäuenden Thieren, der zweyte Magen, vermittelſt deſſen ſie, wie vermuthet wird, von dem niedergeſchluckten Futter, nachdem ſolches vorher im Panzen (oder erſten Magen, L. Ingluvies) angefeuchtet und erweicht worden iſt, einen Theil nach dem andern wieder in das Maul hinauf drücken, um es zum zweyten Mahl ſorgfältiger zu zerkäuen; welches denn, wenn es abermahl niedergeſchluckt worden, ſofort in den Salter (oder dritten Magen, L. Omaſus) geht, worin es am längſten verweilet, und die ſtärkſte Veränderung erfährt, bis es endlich in den Rohm oder Labmagen (d. i. in den vierten Magen, L. Abomaſus. Fr. Caillette) übergeht, wo das Verdauungsgeſchäft vollendet wird.

Bonnet à l'angloiſe eine Art Reiſehut ohne Steife, deſſen Rand vermittelſt zwoer Schleifen von gemeiniglich goldenen Schnüren, und zweener Knöpfe, an den Hutknopf angekrempet wird, wo er zween Ausſchnitte hat.

Bonnets à la Béarnoiſe nennet man in Frankreich beſonders eine Gattung großer Mützen oder Kappen, die gemeiniglich von Bercan gemacht, und für den Regen dienlich ſind, und die wir bey uns im Deutſchen insgemein

mein einen Reiſehut nennen. Der Rand daran, i
cher mit Knöpfen und Schleifen zuſammen geheftet, a
wenn er herunter gelaſſen wird, eine Art von Stu
Haube mit einem erhabenen Viſier vorſtellet, bede
in ſolchem Zuſtande die Schultern und den Rücken

Dieſe Art von Barets hat ihren Nahmen von der Landſc
Bearn bekommen, wo ſie erfunden worden ſind. Die beſten
den in einem gemeinen Dorfe gemacht, welches 1 Meile
der Stadt Nay liegt, deren Kaufleute ein ziemlich anſehnli
Gewerbe damit treiben, indem die meiſten Bauern in Gaſc
und in den benachbarten Provinzen dergleichen zu tragen pfle

Bonnet en bateau, oder Bonnet de poſte, heißt, eine
Reiſehut ohne Steife, deſſen Rand ſich tief um
Kopf ſchließt.

Bonnet à la cocarde, oder à la coquarde, hieß ehemal
eine ſehr ſchwere Art Mannsmützen, wovon man
über 4 Pfund wog; denn zum Hinterſtulp derſelb
wurde wenigſtens ½ Elle Tuch erfordert.

Bonnets de Marſeille, heißt eine Art wollener Mütze
womit, von Marſeille aus, ſtark nach der Levant
und abſonderlich nach Smyrna, gehandelt wird, u
man hernach ihren bauſchigen Rand mit Neſſeltu
umwindet, und ſie ſolcher Geſtalt zu Turbans mach

Bonnet de poſte, ſ. oben *Bonnet en bateau.*

Bonnet de prêtre, Fuſain, L. Evonymus; ſiehe Spin
delbaum.

Bonneterie, die Kunſt und Profeſſion eines Strumpfwir
kers oder Strumpffabrikanten (Bonnetier), der i
Frankreich nicht nur Strümpfe, ſondern auch Mützen
Handſchuhe u. ſ. w. von Wolle und von Seide, zum
Verkauf webet oder ſtricket.

la Bonneterie, heißt auch die Strumpfwirkerzunft
Sie heißt, in Paris, le Corps des Marchands-Bonne
tiers, und macht daſelbſt unter den 6 Corps oder Cor
porationen der Kaufmannſchaft das 6te Corps aus.

Bonnetier, ein Strumpfwirker oder Strumpffabrikant
ingleichem ein Baretmacher. Siehe Baret, Th. II
S. 542, f.

Bonnetier, (Chardon à) L. Dipſacus fullonum, die Kratz-Diſtel, Kardendiſtel, Weberdiſtel; ſiehe unter Diſtel.

Bononiſche, ſiehe Bologneſer.

Bonum Ceſſio, ſiehe Bonis cediren.

Bonaſe, ſiehe Haſelhuhn.

Bonpournickel, Bonprenicle; ſiehe Bompernickel.

Bonſo-Farbe, ſiehe Ponceau-Farbe unter Roth.

Bontans, Fr. Bontant, eine Art von Zeugen oder baumwollenen Decken mit rothen Streifen, welche im afrikaniſchen Königreiche Cantor fabriciret werden.

Bontia, die bontiſche Pflanze, die wilde Olivenſtaude aus Barbados; ſiehe unter Olive.

Bonus Henricus, wilder Spinat; ſ. unter Spinat.

Boon-Blatt, Faba hircina, ſiehe Klee. (Biber-)

Boot, L. Scapha, Fr. Eſquif, iſt eine Art kleiner Fahrzeuge, welche vorn breiter, als hinten, ſind. Ein jedes großes Schiff hat ein Boot und eine Schaluppe bey ſich. Das Boot dienet zu Lichtung der Anker; ingleichem Holz, große Waſſerfäſſer und andere ſchwere Sachen in das Schiff zu bringen. Deſſen Platz iſt, wenn die Schiffe unter Segel ſind, zwiſchen dem großen und dem Fockenmaſt im Schiffe; liegen ſie aber im Hafen, ſo wird es vermittelſt des Boot-Taues hinten angehängt.

Boot, L. Navicula Indorum, ein kleines in Oſt-Indien gebräuchliches Schiff; wiewohl auch eine gewiſſe Art großer holländiſcher Schiffe alſo genennet wird.

Boot, iſt auch ein ſpaniſches Weingefäß, worin ſonderlich die Xereſer Secte zu uns gebracht werden. Es hält ungefähr 6 Eimer oder 2 Orthoft.

Boot, (Dog- oder Doger) ſiehe in D.

Bootsknechte, Bootsleute, oder Matroſen, L. Nautæ, Fr. Matelots, die Schiffsleute oder Ruderknechte, deren Profeſſion mit ſich bringt, daß ſie im Schiffe fleißig aufpaſſen, auf jedes Zurufen des Schiffers oder Steuermannes zuſpringen, und die benöthigte Arbeit verrichten.

Bootsmann, ein Seebedienter, der entweder der Ob
Bootsmann oder Unter-Bootsmann genennet wir
Der Ober-Bootsmann, Fr. Contre-Maitre
Nocher, Holl. Bootsman, Hoog-Bootsman, L.
fectus rei anchorariæ, oder Armamentorum navis
fectus, iſt ein Bedienter von der Equipage, der ein
hülfe des Schiffers oder Patrons iſt. Er verric
und läßt, ſowohl bey Tag, als Nacht, die Be
des Schiffers auf den Schiffen ausrichten, und im
der Schiffer krank oder abweſend iſt, commandir
an deſſen Stelle. Auf Befehl des Schiffers be
er das Tauwerk des großen Maſtes, er lichtet
wirft die Anker, bewickelt die Taue, ſtellet die Bo
Leute an das Spiel oder die Winde, wenn das Sc
unter Segel gebracht und ausgerüſtet wird; ehe
unter Segel geht, beſieht er, ob er mit genugſam
Tauen, Blöcken oder Rollen, Segeln und aller ü
gen zur Schifffahrt nöthigen Geräthſchaft verſe
ſey; und wenn er im Hafen einläuft, läßt er die
ker und Taue zurecht machen, und das Schiff bele
oder feſtmachen, die Segel beſchlagen oder einn
men, und die Raen richten.

Der **Unter-Bootsmann**, Fr. Boſſeman, Secon
Contre-Maitre, Holl. Bootsmans-maat, Onder-Hoo
Bootsman, L. Vicarius præfecti rei anchorariæ, iſt d
Gehülfe des Ober-Bootsmannes, der die Anker u
Taue zu beſorgen hat.

Boots-Tau, iſt ein Strick, womit das Boot hinten an de
Schiffe, wenn es im Hafen liegt, angehänget wird.

Boquetcau, ein kleines Gehölz, welches nicht über 5
Waldmorgen ausmacht.

Borago, Bourago, Bourache; ſiehe **Borragen**.

Boras, ſiehe **Borax**.

Borat, eine Art Zeug; ſiehe **Borrat**.

Boraſſus flabellifer, ſiehe **Palme**. (Wein-)

oras, **Borras**, L. Borax, Chryſocolla, ein
cher Körper, welcher mit dem Berggrün (Ochra
Fr. Cendre verte, Verd de montagne) ſo eben
yſocolla heißt, nicht verwechſelt werden muß.
Borax ein Salz, welches in Oſt-Indien aus ge-
äſſern, worin es ſich befindet, durch die Eva-
bereitet wird. Es wird zuweilen ſo, wie es nach
Evaporation erſcheint, nähmlich mit vieler Un-
, zu uns gebracht; am öfterſten aber bekommen
wenn es durch wiederhohlte Solutionen oder
tionen gereinigt worden iſt. Im erſten Zuſtande
roher oder **fetter Borax**, L. Borax nativa,
ineal *Linn.* Fr. Borax brut oder cru; und im
uſtande, ſo wie ihn die Holländer und Vene-
ſern, **gereinigter, raffinirter Borax**, L. Bo-
rata, Borax Veneta, Fr. Borax raffiné.
rohe Borax kommt aus dem Gebiethe des gro-
uls und aus Perſien, in Fäßchen, die mit einem
Fett angefüllt ſind, welches inwendig voll klei-
allen oder Steinchen ſteckt, und welches die Ve-
Boraxteig (Paſta di borace) nennen. Ehe-
achte man dergleichen nur aus der Gegend von
ien, wo auch ſchon vor Alters dergleichen gemacht
yn muß, weil die alten arabiſchen Schriftſteller,
netalliſchen Dingen geſchrieben haben, den Bo-
oriniſches Niter nennen. Seit einigen Jah-
hat man angefangen, dieſen Teig auch aus den
end gelegenen Ländern zu bringen.
Art, wie die Einwohner an denen Orten, wo
: Teig kommt, denſelben machen, iſt folgende.
old- Silber- und auch Kupfer-Bergwerken, ſin-
ein Waſſer, welches für ſich allein ſehr geſchickt und
ien vermögend iſt, die Metalle zuſammen zu
d zu ſchmelzen. Dieſes Waſſer nehmen ſie mit
auf ſtehenden und darin befindlichen Schlamm,
lches bis auf ein gewiſſes Maß einkochen,

und ſehen es durch, da es denn, wenn ſie e
ſtehen laſſen, ſich in Kryſtallen oder Steinche
men begibt. Um dieſe zu erhalten, wie auch zu v
und gleichſam einzumachen, und mit ihrer W
ſpeiſen, nehmen ſie diejenigen Unreinigkeiten,
ſolchem Waſſer und Schlamm zurück geblieben ſi
zu demſelben Schwein- oder anderer Thiere F
gehen damit an einen Ort in den Bergwerken
eine große Grube machen, in welche ſie zu un
Schicht von dieſem Teige oder Fette, und obe
eine andere Schicht von obgedachten Kryſtall
Steinen, alsdann wieder eine von Fett, und ei
von Kryſtallen oder Steinen legen, und dieſe S
ſo hoch als ſie wollen, die letzte Schicht aber v
oder obbemeldetem Teige machen. Dieſes laſſe
che Monathe offen liegen. Viele unter ihnen
auch alles dieſes in ihren Häuſern in die Erde,
Tonnen. Wenn ſie alsdann etwas davon verkau
auswärts verſenden wollen, ſtechen ſie, mit S
einen Theil von dieſem Teige, mit allen darin
chen Salzkryſtallen, Steinchen ꝛc. heraus, und
ihn in kleinere oder größere Fäſſer, und in dieſer
kommt er nach Venedig.

Auſſerdem aber werden auch, von den oben
ten Oertern, wo dergleichen gemacht wird, aus b
Teige herausgenommene, und auf die nachher zu
bende Art bereits gereinigte oder raſinirte Bor
ſtallen oder Steinchen verſendet.

Die Kunſt, den Borax zu reinigen o
raſiniren, iſt lange ein Geheimniß geblieben;
aber iſt ſie doch bekannt geworden. Zuvörderſ
bemerken, daß man von beſagtem Teige denjeni
me, der nicht ranzig iſt; denn das Ranzige iſt
chen, daß er viele Jahre alt iſt, und daß die Kr
oder Steine zu kleinen Stücken geworden, od
zergangen ſind. Es iſt daher ſehr viel davan geleg

; und diejenigen, die ihn kaufen, um ihn wieder
ufen, langen gemeiniglich von dieſen Kryſtallen
kleinen ebenfalls, ſo viel als ſie können, mit den
n heraus. Wenn man endlich zu der Raffinirung
einigung des beſagten Boraxes von ſolchem Teige
n will, ſo verfährt man folgender Geſtalt. Man
, auf jede 10 Pfund, ½ Eimer voll laulich Waſ-
ſſt letzteres in einen irdenen Topf, ſchüttet den
ein, und knetet ihn mit den Händen wohl durch;
nn das Waſſer durch ein Sieb ablaufen, nimmt
n in dem Siebe zurück gebliebenen Kryſtallen,
ſe, die ſo groß als eine Haſelnuß oder Bohne
heraus, ſchüttet ſie in einen Topf, gießt gutes
Baumöhl darauf, rühret die Kryſtallen mit der
leißig um, ſchüttet ſie alsdann in ein Säckchen,
ngt ſie darin wohl, thut ſie endlich in Büchſen,
bet ſie auf. Dieſes iſt alsdenn der beſte Borax,
n haben kann.
ill man den Borax noch ferner reinigen, und ver-
, ſo nimmt man das durch das Sieb gelaufene
, läßt es in einem Keſſel bey gelindem Feuer kochen,
hält das Feuer in einem beſtändig gleichen Grade.
nimmt, mit einer Schaumkelle, den Schaum

auf einem Papiere nehmen, wie man bey Kochung Syruppe thut; wenn nähmlich das Waſſer darauf bleibt, ſo iſt es genug gekocht. Oder, man hängt Bindfaden in das Waſſer, leget ihn unter den J und zieht ihn unter demſelben durch, da man denn, er rauh anzufühlen iſt, verſichert ſeyn kann, daß Waſſer genug gekocht iſt. Hierauf nimmt man Keſſel von dem Feuer weg, bedeckt ihn mit einem ders dazu gemachten Deckel, damit nichts unreines ein fallen könne, und verſcharret den Keſſel in Kle man rings um denſelben herum wohl zuſammen und ſowohl oben, als rings herum, mit Tüchern groben Zeuge wohl bedecken muß. Man kann auch falls den Keſſel in warmen Miſt vergraben. M ihn 8 oder 10 Tage lang alſo ſtehen, und deckt dann auf, da man denn in demſelben oben ein Fe eine Haut, die man abnehmen und bey Seite thun und darunter angeſchoſſene Zacken oder Kryſtallen wird, die man herausnehmen, in einen andern thun, mit kaltem Waſſer waſchen, und auf eine T den Schatten zum Trocknen legen muß, worauf man Kryſtallen oder Steinchen unter die erſten, in dem zurückgebliebenen, miſchen kann. Man nimmt ſo gebranntes Weinhefenſalz, welches fein weiß iſt, ſchüttet davon 4 Pfund, nebſt 8 Unzen Salpeter, Eimer voll Waſſer; ſetzt ſolches über ein gelindes Fe läßt es kochen, ſchäumet es ab, wie man mit dem hergehenden gethan hat, und prüfet es, wie vorhin, dem Nagel, oder auf Papier, ob es genug gekocht Alsdann hebet man es von dem Feuer ab, und läß ſich ſetzen; wenn es fein klar geworden iſt, nimmt davon 1¼ Eimer voll, die man in einem andern re Keſſel über das Feuer ſetzen, und, wenn das Waſſe kochen anfangen will, von der obgedachten Haut Pfund hinein thun muß. Dieſes alles läßt man mit ander eben ſo kochen, wie man vorhin mit jenem K

get

n hat, und tröpfelt, wie vorhin, etwas auf den
el oder auf Papier, um zu prüfen, ob es genug ein-
ht iſt. Alsdann gießt man das Waſſer in ein Fäß-
, und leget 2 Stücke kreuzweiſe darüber, mit 4 daran
ſichen Bindfäden, an welche man ein wenig Bley
n muß, damit die Fäden recht ſteif und gerade in
Waſſer hinunter hangen. Es muß aber dieſes Bley
Boden nicht berühren, ſondern 4 Finger breit von
ſen entfernt bleiben. Dieſe Bindfäden werden zu
Ende hinein gehänget, damit der Borax ſich daran
ſetzen könne. Nachdem dieſes geſchehen iſt, muß man
Gefäß eben ſo einſcharren, wie man mit jenem ge-
han hat. Der daraus kommende und an dem Bindfa-
hangende Borax wird nicht in den Sack, ſondern
ſo gar in die Büchſe, gethan, vorher aber mit einer
nigen Oehl beſtrichen; da hingegen der andere, der
im Keſſel iſt, wie ein Salat, mit Oehl begoſſen wird.
Jenes muß nur derjenige heraus genommen werden,
ſo und in großen Stücken, von der Größe einer Ha-
el oder Bohne, iſt; die andern kleinen Stücke aber
ſo wieder in das übrig gebliebene Waſſer geworfen,
demſelben zum Feuer geſetzt, nochmahls gekocht,
damit auf die vorhin beſchriebene Art verfahren, auch
ſo lange fortgefahren werden, bis alles Waſſer in
Borax verwandelt iſt.

Der Borax beſteht größten Theils aus einem alkali-
Salze, deſſen Natur mit dem Grundweſen des Meer-
ſalzes überein kommt; er enthält aber auch ein Mittelſalz,
einer beſondern und ſäuerlichen Art, welches man
Sedativum genannt hat. Er hat ſechseckige Kryſtal-
im Anfange einen ſüßlichen, zuletzt aber einen uri-
ſo- alkaliſchen Geſchmack; deswegen haben Einige
Borax mit unter die feuerbeſtändigen alkaliſchen
ze gerechnet. Im Feuer ſteigt derſelbe mit einem
en, als der weißeſte ſehr ausgedehnte Schaum, in
Höhe, und iſt ſo mürbe, daß man ihn mit den Fin-

gern zu Mehl reiben kann. Er ist nicht so dünnflüs
als die übrigen Salze, sondern etwas zähe, wenn er
glühenden Gefäße fließet. Ist er alsdann erkaltet, so s
er wie eine Art des allerzartesten Glases aus, läßt
aber doch in vielem Wasser, obgleich langsam, auflös

Da der Borax im Feuer so schäumet, und sich
blähet, so thut man wohl, wenn man ihn in einem
ßen Gefäße brennet, ehe man ihn brauchet; das F
muß aber nicht stärker seyn, als daß die Gefäße etwas
kel glühen, damit er nicht überlaufe. Alsdann kann
den Borax ohne Verlust wieder heraus nehmen, und
Gebrauch aufbehalten. Sobald man aber das F
stärker macht, so fließt er in ein Glas, und was sich
das Gefäß hängt, geht verlohren; überdieß muß m
ihn auch hernach besonders wieder klein machen.

Alle Erden und Steine werden zu einem Glase
verschiedener Art aufgelöset, wenn sie mit dem Bo
wohl gerieben und vermischet werden. Es befördert best
am allerbesten den Fluß der schwerflüssigen Metalle,
des Goldes, Silbers, Kupfers. Wenn also die Met
von einander gesondert, oder in sehr kleine Theile zerth
sind, aber doch noch ihre metallische Gestalt haben,
man will sie alsdann wieder in einen Klumpen zusa
men schmelzen, so dient der Borax hierzu vortreffl
Denn die Gold- und Silber-Theilchen werden von de
zwischenliegenden, obgleich sehr wenigen, Unrath u
Asche, verhindert, daß sie nicht so leicht in ein Stück
samm n schmelzen können. Wenn sie aber durch stark
Feuer dazu gebracht werden, daß sie in einen Kön
(Regulus) zusammen fließen, so hängt sich allezeit ein zie
licher Theil von Metall an den leichten zurück geworfen
Unrath. Die unedlen Metalle sind diesem nicht n
weit mehr unterworfen, sondern es werden auch die schw
flüssigen, als: das Kupfer, wenn sie große Flächen habe
größten Theils zerstöret und zu Schlacken. Am schlimm
sten ist es, wenn diesen schlechten und schwerflüssig
Met

n ziemlich viel Gold und Silber beygemiſcht iſt. es entſtehen unter dem Zuſammenſchmelzen auf hen kleine Schlacken, worin das Gold und Sil- wie in einem Schwamme, ſitzt, und verhindert ß es nicht ſchmelzen und mit dem Körnige zuſam- en kann. Um nun dieſe Ungelegenheiten zu ver- thut man Borax hinzu. Denn, da dieſer den Metalle und aller ſtrengflüſſigen Körper beför- bringt er den ganzen Klumpen ſchnell in den nd macht, daß ſich die Metalle ohne Verluſt auf nd begeben, der leichte Unrath aber zu Glas und obenauf ſchwimmt. Da überdieß der Bo- ein ſehr zartes Glas, die Fläche des Metalles, ßes Feuer ausſtehen muß, bedeckt, ſo ſchützet ſelbe wieder die vereinigte Wirkung der Luft und rs, als welche vornehmlich die unvollkommenen ſehr zerſtöret. Hierzu kommt noch, daß er die n einem weit ſchwächern Feuer ſchmelzend macht, gleich nicht mit ihnen vermiſchet.

ſt auch allemahl gut, daß man die Tiegel, wor- die edlen Metalle ſchmelzen will, inwendig mit ibe, ehe man ſie ins Feuer bringt, denn ſie ſo unter dem Schmelzen ganz mit einer dünnen Schale überzogen, und die Grübchen und Un- en der innern Fläche, welche auch die beſten Tiegel ben, ausgefüllet; daher denn hernach das Me- ich und ſehr ſauber ausgegoſſen werden kann.

muß aber merken, daß, wenn man Gold mit melzet, etwas Salpeter oder Salmiak, nicht es zugleich, (denn ſonſt würden ſie mit einander) hinzu thue. Denn durch den Borax allein Gold etwas bleich, durch den Salpeter oder aber bekommt es ſeine Farbe wieder.

er iſt der Borax bey dem Zuſammenlöthen ver- Stücke eines ſchwerflüſſigen Metalles, als: Silbers, Kupfers, Meſſings, dienlich. Denn

zwischen die Berührungsflächen, die so gut, als möglich ist, zusammen gefüget werden müssen, streuet etwas Borax, wozu man noch einige Körnchen von dem Metall oder gemischten metallischen Gemenge zu thun pflegt, welches leichter fließet, als die zusammen zu löthenden Stücke. Wenn nun die zu vereinigenden Stücke des schwerflüssigen Metalles ins Feuer kommen, so werden sie bey den Berührungsflächen durch den Borax und durch die daselbst befindlichen Körnchen des leichtflüssigen Metalles, in den Fluß gebracht, da unterdessen der übrige Theil von den zu vereinigenden Stücken noch hart bleibt. Unterdessen werden die kleinen auf der Fläche entstandenen Schlacken, welche das Zusammenschmelzen verhindern, vom Borax aufgelöset, und in ein Glas verwandelt. Sobald man dieses sieht, muß man es sofort aus dem Feuer nehmen, weil sonst alles zusammen schmilzt, und alle Mühe und Arbeit vergebens ist. Man erkennet aber, daß die Metalle zu schmelzen aufangen, wenn sie einen wässerichten Glanz und eine zurückstrahlende Oberfläche, als wie ein Spiegel, bekommen.

Bey dem Zusammenlöthen bedient sich der Künstler der so genannten **Boraxbüchse**, (**Boraxdose**, **Borax-Fäßchen**,) Fr. Gréloir, (Fig. 343) welche von Messing oder anderm Bleche gemacht, und nicht weit vom Boden mit einem wie eine Säge gezackten Röhrchen versehen ist, welches er mit dem Fingernagel krazet, wenn er den darin befindlichen kleingeriebenen, entweder reinen oder mit Glas-Galle vermischten, Borax auf die zu löthende Arbeit heraus stäuben will. Die Erschütterung auf dem gezackten ausgehauenen Röhrchen verursachet, daß sich das Borax-Mehl aus der Röhre hervor begibt.

Weil man bemerkt hat, daß man mit Borax den denen Tüchern einen Glanz beybringen kann, so bedienen sich die Frauenzimmer desselben oft zur Schminke, dem er die Haut weiß, weich und rein macht.

Leipziger Zeitung, a. 16 Aug. 1755, wurde be-
t, daß man im Churſächſiſchen eine mineral-
ntdeckt habe, die zu Verfertigung des Borax
dienlich wäre. Im Gold- und Silberſchmelzen
neu erfundene dresdner Borax von Kennern dem
i vorgezogen, und im Löthen verrichtete er eben-
ſo, welches vor einer zu Unterſuchung dieſes Bo-
neten königlichen Commiſſion bewieſen worden iſt.
chung des medicimiſchen Gebrauches kame er dem
i nicht bey. Bald hernach aber, nähmlich unterm
wurde in eben derſelben Zeitung berichtet, die Er-
auf die Spur gekommen, ihren Borax dem vene-
ollkommen gleich zu machen, dergeſtalt, daß er
chen und die Wirkung in der Medicin, wie der oſt-
ben ſollte.

ten hatten Borax von grüner Farbe, den man
en Zeiten nicht mehr findet, und nicht zu machen
en, wir haben nur ganz weißen und ſchwärzlichen,
letztern man gewißer Maßen ſagen kann, daß er et-
h ausſehe, wie der Borax der Alten. Der weiße
Stückchen, mit einigen der Länge nach gehenden
) dem Alaun ſo ähnlich, daß viele dadurch theils be-
en ſind, theils andere betriegen. Auch wenn er auf das
wird, kochet er, und ſchäumet ſchnell auf, eben
en, und es bleibt ein weißer, ſchwammichter und
ngern leicht zu zermalmender Körper zurück, eben
n gebrannten Alaun.

über der Alaun von dem Borax an dreyerley zu
den. 1) Wenn der Alaun in den Mund genommen
t er einen ſcharfen (ſauern) und zuſammenziehenden
; der Borax aber hat ganz und gar keinen, auſſer ei-
n ſtumpfen, und zwiſchen dem Geſchmack des Oehls und
i (Wadeke das Mittel haltenden, Geſchmack. Die-
che Andere betriegen, und den rechten Borax nach-
ollen, nehmen daher Stückchen rohen Alaun, und
i in Mandelöhl, Molken oder Milch. Einige thun
Honig oder Zucker dazu, um durch die Süßigkeit
ge die Schärfe oder Säure des Alauns zu mildern.
ie laſſen den Alaun mit jetztgenannten Sachen über
gehen, und ſetzen ihn alsdann an einen kalten Ort,
n Zacken oder Strauchen anſchieße, und thun auch

wohl Salpeter, Sode, oder ein anderes alkaliſches Sa
Weinſtein, ausgebranntes Weinhefenſalz, und andere dergl
Dinge dazu, und machen ſolcher Geſtalt zwar einige Kryſta
oder Steinchen, die einiger Maßen dem Borax ähnlich ſehen,
doch in der Geſtalt unterſchieden ſind, indem der rechte Bo
allezeit von länglicher Geſtalt iſt, die aus Alaun gemach
Kryſtallen hingegen viereckig fallen. 2) Von dem Alaun, w
er gebrannt wird, bleibt eine große Maſſe oder Menge zu
welche mehrern Raum einnimmt, als er that, da er noch
war; da hingegen von dem rechten Borax nur ſehr wenig
bleibt. 3) Die vornehmſte und ſicherſte Probe beſteht end
darin, daß der aus Alaun gemachte Borax keinesweges lö
und auch die Metalle nicht ſo gut ſchmelzet, als der wah
Denn, wenn er aus Salpeter, einem alkaliſchen Salze u
Weinſtein, gemacht iſt, ſo wird er zwar freylich die Metalle
ger Maßen ſchmelzen, weil alle dieſe Dinge den Fluß der M
talle befördern; allein, man wird ihn doch leicht im Feuer, o
an andern Merkmahlen, erkennen. Der Salpeter gibt ſi
nähmlich, wenn er in anſehnlicher Menge dazu gekommen
ſehr bald im Feuer zu erkennen, weil er verurſachet, daß die
nachgemachte Borax ſehr wäſſerig kochet, und ſprudelt, o
Funken, wie das Feuer, um ſich ſprühet. Andere obengedach
und vielmahls in Molken, oder in Milch, oder Waſſer auf
löſete, und in Kryſtallen angeſchoſſene Gemenge, ſind allez
von ſalzigem Geſchmack, von gar zu heller Farbe, und üb
dieß gar zu gewaltſam im Schmelzen, daher ſie, wenn man
gebrauchet, ſeine Arbeit von Gold oder Silber damit zu löthen
die ganze Arbeit zuſammenſchmelzen. Iſt endlich Zucker d
unter gekommen, ſo macht er allezeit das Gold oder Silb
fleckig.

Sur le borax, ſ. *Hiſtoire de l'Acad. d. Sc. à Paris*, 1703, S. 49—5
und *Obſſ. curieuſes ſur toutes les parties de la Phyſ.* To. I, à Pa
1719, 8. S. 244, f.
D. überſ. im 1. Th. der neuen Anmerk. über alle Theile d
Naturl. S. 227, f.

Beſchreibung, wie die Venetianer ihren Borax bereiten, nebſt d
Hrn. Berarath v. Juſti Gedanken darüber, ſ. in No. 15 d
Götting. Policeyamtsnachr. v. J. 1756.

Sur le borax, ſ. *Journ. oeconom.* Avr. 1764, S. 145—153.

MICH. ALBERTI diſſ. de borace. Hal. 1745, 4. 5 B.

Nachricht von dem Borax, den Kennzeichen des rechten und de
nachgekünſtelten, und der Kunſt, den erſten zu raffiniren und
zu vermehren; aus dem Don *Aleſſio* Piemonteſe de' Secret
Libro VI. S. 200, der zu Venedig 1555 gedruckten Auflage i
Quart,

Quart, überſetzt: ſt. im 4 St. des I Th. des gemeinnütz. Natur- und Kunſt-Magaz. Berl. 1763, 8. S. 469—481.

Examen chymique d'un Sel apporté de Perſe, ſous le nom de Borech, avec des réflexions ſur une diſſertation latine concernant la même matière, dédiée à la Soc. R. de Londr. Par Mr. BARON: ſt. im II Th. der *Memoir. de Math. & de Phyſ. preſentés* &c. a Paris 1755, 4. S. 412—434.

LUD. CLAUD. CADET experimenta, quibus evincitur, Boraci ineſſe principium cupreum, arſenicale, & terram vitrescibilem, ſt. im III Th. der *Nov. Act. phyſ. med. Acad. Cæſ. N. C.* Norimb. 1767, 4. Obſ. 26, S. 96—109, und ins Deutſche von mir überſ. u. d. T. Hrn. L. C. Cadet Verſuche, welche zum Beweiſe dienen, daß in dem Borax ein kupferiges und arſenicaliſches Weſen nebſt einer glasachtigen Erde vorhanden ſey, im 22 St. des Neuen Hamb. Magaz. 1768, 8. S. 338—357.

Eb. deſſ. experimenta, quibus probabiliter evinci poteſt, in Borace revera adeſſe terram vitrescibilem, ſt. eb. daſ. Obſ. 27, S. 105—113, und D. überſ. u. d. T. Hrn. Cadet Verſuche, wodurch wahrſcheinlich dargethan werden kann, daß eine glasachtige Erde wirklich in dem Borax vorhanden ſey, in e. d. St. des N. H. M. S. 358—368.

FRID. AUG. CARTHEUSER de Acido Salis Sedativi Boracis obſervatio, ſt. in den *Act. philoſ. med Societ. Acad. Scient. Principalis Heſſiacæ Giessæ Cattorum.* 1771. Erf. & Lpſ. 4. Art. 9 S. 57—59.

Obſervation ſur l'acide du ſel ſédatif, par Mr. CARTHEUSER, ſt. in No. 14 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1773.

Jo. Henr. Pott extractus ex literis D. D. SAM. BENJ. CNOLL, Alcali nativum Indicum & Boracem præcipue concernens, earumque reſponſio ad quæſtiones deſuper propoſitas, ſt. in *Miſcellaneor. Berolinenſ. Continuatione VI, ſ. To. VII.* Berol. 1743, 4. S. 318—323. ſt. überſ. u. d. T. Extrait d'une lettre de S. B. Knol, qui contient les réponſes aux queſtions, que Mr. Pott lui avoit faites, ſur l'Alcali naturel des Indes & le Borax, ſt. in den *Diſſertatt. chymiques de Mr. Pott, recueill. & trad. par Mr. Demachy*, To. II, à Paris 1759, 12. S. 459—468.

D. überſ. u. d. T. Abhandlung von einem indianiſchen natürlichen alkaliſchen Salz, und der Bereitung des Borax in Indien, von Hrn. D. Sam. Benj. Cnoll, aus den Miſcell. Berol. überſ. ſt. in Hrn. Prof. D. G. Schrebers Sammlung ꝛc. II Th. Halle 1756, gr. 8. S. 283—293.

Kurze Abhandlung vom Borax, von HENR. DRAY, ſt. im I St. des IV B. des Berlin. Magaz. 1767, 8. S. 21—28.

De Sale Ammoniaco Indico & Borace quædam, ſ. H. D. GAUBII *Adverſaria varii argumenti*, Leidæ 1771, gr. 4. Cap. 10, S. 138—146, nebſt 2 Abbildungen von Boraxkryſtallen.

Nouvelles experiences ſur le Borax, avec un moyen facile de faire le Sel Sedatif, & d'avoir un Sel de Glauber par la même operation, par Mr. GEOFFROY, ſt. in den *Memoir. de l'Acad. de Paris*, 1732, S. 398—418.

Jo. Heinr. Gottlob. Juſti Betrachtungen über das Weſen des Boraxes, und ob ſolcher durch die Kunſt verfertiget werden könne? ſt. in deſſen neuen Wahrheiten zum Vortheil der Natur- und Kunſt ꝛc.

funde ꝛc. 9 St. Lpz 1755, 8. Art. 1, S. 243—274, und i
ſen geſammml. Chymiſcher Schriften II Band, Berl. und
1761, gr. 8. S. 147—178. - Hr. v. Juſti glaubt, daß, z
fertigung des künſtlichen Boraxes, vornehmlich das Sa
(Sal gemmæ), hernach gemeiner ungelöſchter Kalk, denn sie
noch etwas Fett von Thieren, beyzumiſchen, und etwas A
nöthig ſey.

JAC. KAAS diſſ. ſiſtens obſervationes quasdam de Borace, in
ſale narcotico. Vltraj. 1769, 4.

Experiences & reflexions ſur le Borax, d'où l'on pourra tirer
ques lumiéres ſur la nature & les proprietés de ce Sel, &
maniére, dont il agit, non ſeulement ſur nos liqueurs, ma
core ſur les métaux, dans la fuſion deſquels on l'employe.
Mr. LEMERY, ſt. in den *Memoir de Paris*, 1728, S. 273—
und 1729, S. 282—300.

MART. LISTER de nitro, quod Borax apud Arabes audit, n
que inſtitores Tincal appellant, ſt. in deſſen *conchyliorum bivi
vtrinsque aquæ exercit. anat. tertia*, S. 145.

De borace nativa ſ. naturali, ſ. JO JAC MANGETI *biblioth. p
med.* To. I. Genev. 1703, f. S. 427.

De chryſocolla factitia, ſ. ebend. S. 558—562.

CPH. DAN MELTZER diſſ de borace, Regiom. 1728, 4.

De borace nativa, à Perſis Borech dicta, diſſertatio à D. MO
conſcripta, & Regali Societati Londinenſi dicata. Lond.
4. 4½ B. recuſa Hal. 1749. 4. 5 B.

Jo. Ge. Model Abhandlung von den Beſtandtheilen des B
cis, bey Gelegenheit der Unterſuchung eines gewiſſen perſi
Salzes, aus dem Lat. überſ. und mit einer Einleitung ver
von dem Autore, nebſt einer Vorrede von J. G. Em
Stuttg. 1751, 8. 7 B.

Hrn. Model Gedanken von den Beſtandtheilen des Boraxes,
Gelegenheit eines aus Perſien bekommenen Salzes, nach
Londonſchen Exemplar überſ. ſt. im 5 St. des XIV B. des H
Magaz. 1755, 8. S. 473—521.

Eine von Hrn. Model ſelbſt verfertigte, und mit verſchie
neuen Bemerkungen erläuterte, Ueberſetzung, u. d. T. Abh
lung von einem gewiſſen Perſiſchen Salze, als einem wahren
neraliſchen Alkali, wobey zugleich die Beſtandtheile des Bo
unterſuchet werden, ſt. in deſſen Chymiſchen Nebenſtun
St. Petersb. (1762) gr. 8. S. 199—326.

Eb. deſſ. Abhandlung von der Reinigung oder ſo genannten R
nirung des Boraxes, oder von der Läuterung des Laugenſalz,
durch derſelbe in Borax verwandelt wird, ſt. ebendaſ. S. 192—

JO HENR. POTT. obſſ. & animadverſ. chymicæ, præcipue Zin
Boracem & Pſeudogalenam tractantes, Berol. 1741, 4.

Jo. Heinr. Potts Abhandl. vom Boraxe, aus dem Lat.
ſt. im 6 St des XVIII B. des Hamb. Magaz. 1757, 8. S. 569—
und franzöſ. überſ. u. d. T. Diſſertation ſur le Borax, in
Diſſertations chymiques, recueillies & trad par Mr. Dem
To. II. à Paris 1759, 12. S. 319—458.

Borbonia, ein Pflanzengeſchlecht; ſiehe **Burboniſche.**

Bord, **Bort**, **Boordt**, L. Margo, Latus, Fr. Bord, das äuſſerſte, oder der äuſſerſte Theil einer Sache; das äuſſerſte Ende oder dasjenige an einer Sache, wo ſie aufhört oder ſich endiget; der Rand.

Im erweiterten Sinne nennet man **Bord** oder den **Rand**, dasjenige, was ſich am nächſten beym äuſſerſten Theil einer Sache befindet, z. E. der Saum eines Hutes, das Ufer eines Fluſſes, und das Meerufer, die Seekante, der Strand oder das Geſtade des Meeres.

An Hüten oder andern Kleidungsſtücken, bedeutet zuweilen Bord die Beſetzung oder das Beleg, d. i. das Band oder die Treſſe, u. d. gl. womit der Saum eingefaßt iſt; die Borte oder Bordirung; die Einfaſſung; die Verbrämung.

Bord, (rouge) ein bis an den Rand voll eingeſchenktes Glas Wein. Boire pluſieurs rouges bords, verſchiedene volle Gläſer ganz austrinken.

In der Schifffahrt heißt **Bord** oder **Bort**, eigentlich der obere Rand eines Schiffes. Je nachdem dieſer Rand hoch oder niedrig über dem Waſſer ſteht, ſagt man von dem Schiffe, es ſey von hohem, oder von niedrigem Bort.

Durch ein **Schiff von hohem Bort**, Fr. Vaiſſeau de haut-bord, Holl. Hooge Scheepen, verſteht man entweder 1) im engern Verſtande, ein Kriegsſchiff (im Gegenſatz der Kaufffahrdeyſchiffe); oder 2) im ausgedehnten Sinne, ein jedes Schiff, das auf der See geht, (im Gegenſatz der Flußſchiffe).

Ein **Schiff von niedrigem Bort**, Fr. Vaiſſeau de bas-bord, Holl. Laage Scheepen, heißt 1) im engern Verſtande, ein Kauffahrdeyſchiff, (im Gegenſatz der Kriegsſchiffe); 2) im ausgedehnten Sinne, ein jedes Frachtſchiff (im Gegenſatz der Schiffe, die auf der See gehen).

Es wird auch das Wort **Bord**, insgemein f
Schiff selbſt genommen. Daher ſagt man: 1) **an**
bringen, Fr. Embarquer, mener à bord, wel
viel als einſchiffen; ſiehe **Aufladen**, Th. II, S.
2) **an Bord gehen**, Fr. aller à bord, anſta
Schiffe gehen, ins Schiff treten; 3) **an Bord l**
Fr. aborder, anſtatt: ſich mit ſeinem Fahrzeuge ſi
art ein Schiff legen, daß man hinein ſpringen
4) **am Bord ſeyn**, Fr. être à bord, anſtatt: im
ſe ſeyn, ſich im Schiffe befinden; 5) **auſſer Bord**
wird von Waaren geſagt, wenn ſie ausgeladen un
Land gebracht worden ſind. Daher heißt auch 6
à bord, ſo viel als der Lohn, oder was man für Ei
fung oder Einladung der Waaren auf ein Schiff
müſſen. Dieſes Wort wird beſtändig in die Rechn
und Facturen wegen der Waaren, die man übe
verſchicket, geſetzt. 7) **über Bord werfen**, Fr.
ſur bord, oder du vaiſſeau, anſtatt: aus dem
etwas in Meer werfen.

Die Schiffer datiren ihre Briefe am Bord des
ſes N. nähmlich, nach dem es den Nahmen führet
Carl; Eliſabeth, Zwilling, u. ſ. w.

In Anſehung des Schiffes bekommt auch die
um das Schiff ſeinen Nahmen; alſo heißt **Backb**
Fr. Bas-bord, Bâbord, die linke Seite des Schiffe
Gegenſatz des **Steuerbordes**, Fr. Stribord, d.
rechten Seite des Schiffes, in Abſicht auf die Ha
Patrones, der ſich im hinterſten Theile des Schiff
findet.

Bey den Münzen, verſtehet man durch **Bord**
innern Schriftrand.

Bord de cloche, ſiehe **Glocke**.

Bey den **Korbmachern**, heißt Bord der Zuſchla
ter Rand, der den ganzen Korb, oder ſonſt eine g
ſene Arbeit, zur Verſtärkung derſelben, oben herum
faſſet. Siehe auch **Border**.

…lage, siehe Schiffs-Verkleidung.

…lle, die Randgegend an großen Fahrzeugen.

…t, heißt eine Art feine und dichte Zeuge, die an ei… Orten in Aegypten, sonderlich zu Cairo, Damiette …Alexandrien, verfertiget werden.

…er oder Bordayer, heißt, in der Schifffahrt Schläge …chen, d. i. dem Schiffe, durch Hülfe des Steuers, …Wendung bald nach dieser bald nach jener Seite ge… …, wenn man wegen widrigen Windes nicht geraden …halten kann. Diese Art des Lavirens heißt auch …de des bordées. Siehe Bordée.

…, ein kleines Landhaus. Ueberhaupt, ein kleines höl…nes Haus, das auf dem Felde einzeln steht. Ingl. …kleine Meierey, ein kleines Vorwerk.

…Es heißt auch so viel als Baile. Spreu.

…die Bordierung eines Kleides oder Meubels; die …mirung, Besetzung oder Einfassung des Saumes an …dern und Meubeln, z. E. mit goldenen, silbernen, …denen Tressen oder Borten.

…, ein bey den Hufschmieden gebräuchlicher Ausdruck; …fer à cheval est bordé en dedans, il faut l'applatir, …eses Hufeisen hat sich beym Schmieden auf dem Am…boß an der inwendigen Seite umgelegt, man muß es …denen, damit es nicht in den Huf einschneide.

…de, heißt, in der Sprache der Seefahrer, ein Schlag, …d. i. der Lauf oder Weg, den ein Schiff, welches zu la…viren genöthigt ist, von der einen Wendung an, bis zur …nächstfolgenden Wendung, und also in Einem Striche, …macht. Siehe auch Bordaier.

Courir a la même bordée, noch immer auf derselben Seite laviren; noch nicht umgelegt haben.

In der Fischerey, wird Bordée öfters statt Bordage die Verkleidung oder der äussere Ueberzug des Schiffes, …braucht.

Bordelage, Bourdelage, eine Art Gülde oder jährlicher Zins, welchen, in gewissen Provinzen, z. E. in Niver…nois,

nois, der Lehnsherr aus den Einkünften der Pach
Meierhöfe zu heben berechtigt ist. Dieser Zins
entweder in Korn, oder in Federvieh, oder in Gel
in Korn und Geld, oder in Federvieh und Geld.
Lehnsherr, welcher dergleichen Recht genießet,
Bordelier.

Bordelier, siehe den vorhergehenden Artikel.

Bordel, siehe Hurenhaus.

Bordement, heißt, beym Emailmahler, die etwas er
goldene Einfassung eines auf eine Goldplatte fla
getragenen durchsichtigen Emails, damit, beym Ei
nen, die Farben nicht auslaufen.

Borden, siehe Borten.

Border, das Aeusserste oder den Rand einer Sache
was besetzen, einfassen oder belegen; z. E. Kle
Stücke mit einem seidenen oder leinenen Band
Schnürchen einfassen; oder mit einer goldenen
bernen Tresse besetzen, (verbrämen, galoniren, bort
oder auch nur säumen, einsäumen, oder einen
machen; ingl. etwas mit einem Rahm ein
berahmen.

Im erweiterten Sinne heißt border, sich der
nach an etwas hin erstrecken; längst am Rande ein
che befindlich seyn. So sagt man z. E. le fleuve b
forêt, längst am Walde fließt der Strohm vorbey,
des champs qui bordent cette prairie, dieß sind
welche längst an jener Wiese liegen.

Beym Bettmachen, heißt border un lit, die B
und Bettlaken an den Seiten der Bettspunde in
hinein stecken, so daß aussen nicht davon herunter h

Beym Gärtner, border une planche, un p
une plate-bande &c. ein Gartenbeet, ein Lustst
längliches Blumen- oder Rasenbeet ꝛc. einfassen,
mit Bux, mit Erdbeerstöcken ꝛc. border une all
nen Garten- oder Spatziergang mit Bäumen au
oder besetzen.

Beym Mahler, heißt bordiren, eine entweder hel-
re oder dunklere Farbe auf den Grund eines Gemähldes,
n die Figuren und andere Gegenſtande herum, auftra-
n, um ihnen, durch Ablöſung ihrer Umriſſe, mehr
chabenheit zu verſchaffen.

Beym Korbmacher, border la pièce, die Arbeit
it einem Zuſchlag vollends fertig machen, d. i. von
n Enden der noch unbeflochtenen Rippen den Rand
chen, welcher den Korb oder ſonſt eine geflochtene
it von obenher einfaſſet.

Beym Glasperlenmacher, border les perles, die
Schärfen oder ſchneidenden Ecken, die ſich zuweilen um
s Loch der geblaſenen Perlen herum befinden, glatt
d rund machen, indem man daſſelbe, an einem gläſer-
n Haken ſteckend, an die Flamme einer Emaillirlampe
t.

In der Schifffahrt, border la côte, längſt der
te herfahren; neben dem Ufer hinſegeln.

Border un vaiſſeau, kann in zweyerley Sinne geſagt werden:
) einem Schiffe, das man obſerviren will, oder wor-
f man ſonſt eine Abſicht hat, immer zur Seite folgen,
er etwas weit davon; ein Schiff in einiger Entfernung
ſerviren, indem man, ihm zur Seite, eben denſelben Lauf
t; 2) einem Schiffe die Verkleidung geben; ein Schiff
kleiden, es auswendig mit Bretern beſchlagen. Sie-
Bordage.

In der Fiſcherey, border un filet, ein Netz (inſonder-
it ein Zugnetz) einfaſſen oder mit einem Saumtau um-
hen, um es zu verſtärken. Zugl. ein Netz beſchnüren,
. ein Seil durch alle Maſchen des Netzes ziehen, und
it einem ſtarken Faden daran befeſtigen, damit, wenn
s Netz gezogen wird, die Maſchen ihre erſte Geſtalt
halten.

Bordereau, ein Sortenzettel; ein Verzeichniß der Münz-
rten, aus denen die Summe beſteht, die man an je-
nd auszahlt, oder von jemand einnimmt.

Bordereau de compte, heißt derjenige Extract aus einer
nung, auf welchem die ausserhalb der Linie gezogen
nahme- oder Ausgabe-Posten verzeichnet stehen, u
Summe davon zu wissen.

In der Handlung, heißt Bordereau, ein
Handbüchlein, welches die Commis und Factore
Kaufleute und Banquiers immer bey sich zu führen
um die Geldposten hinein zu schreiben, die sie bey
Umgängen einnehmen; oder auch andere Dinge,
Auslagen oder gewisse Ausrechnungen der Preise u.
g. ein Gedenkbüchlein, ein Denkzettel, u.. d. g.

Bordoria, ein Pachthof, eine Meierey.

Bordier, Vaisseau bordier, ein Schiff, welches auf
nen Seite stärker, als auf der andern, ist.

Auch heißt Bordier, der Eigenthümer eines
stückes, das an der Landstraße liegt.

Ehemahls nannte man auch Bordier einen
Pachter oder Meier; den Besitzer eines kleinen
werkes, welches man Borde nannte.

Bordigue, Bourdigue, eine Art Fischzäune (Parcs),
die völlige Gestalt einer Fischreuse haben, aber sehr
sind, indem ihre Länge oft 30 bis 60, und ihre
bis 30 Klafter beträgt. Siehe Fisch-Zaun.

Bordir-Bret, heißt dasjenige nach mancherley Art
Figur ausgeschnittene Bret, welches über die Fe
und Thüren gemacht wird, die Vorhänge daran zu
aufzumachen.

Bordiren, siehe Border.

Bordirung, siehe Bordure.

Bordoyer, beym Emailmahler, bordoyer la coule
l'émail, eine (durchsichtige) Emailfarbe bordoyiren,
sie auf den Goldgrund bleyfarbig, schielend und unk
bar machen. Man sagt dieses von einer gewissen schr
lichen Erscheinung, welche sich auf einem durchsich
Email, das auf einen Grund von schlechtem Golde
gelegt ist, fast wie ein Rauch oder Nebel aufgezoge

heben scheint, und den Farben ihre Lebhaftigkeit benimmt.

Bord, siehe Borten.

Bordure, heißt überhaupt, jede Einfassung um eine Sache herum; das, womit etwas eingefaßt oder nebenherum besetzt ist, (gemeiniglich der Zierde wegen), z. E. die Bordirung oder Verbrämung eines Kleides, (wiewohl hier das Wort un bord oder un bordé gewöhnlicher ist; der Saum um ein Nähwerk herum; der Rahmen um ein Bild. Siehe auch Bord und Border.

In der Baukunst, eine zierliche Einfassung, z. E. von Laubwerk, Schnitzwerk, Stuccatnrarbeit, u. d. gl.

Bey den Böttchern, ein breiter Reif oben und unten an einem Eimer oder andern hölzernen Gefäße.

Bey den Gärtnern, bordure d'une planche, d'un parterre, d'une platte-bande, die Einfassung eines Gartenbeetes, eines viereckigen oder länglichen Blumen-Stückes oder Rasenbeetes ꝛc.

Bey den Korbmachern, der Zuschlag, d. i. die Besetzung des obern Randes einer geflochtenen Arbeit mit einer Art Kranz.

Bey den Pflasterern, jede von den beyden Reihen breiter Steine, welche nach der ganzen Länge einer Gosse neben einander gesetzt werden; ingl. die Besetzung der Gosse mit zwo Reihen breiter Steine.

Bey den Seilern, eine Art hänfenes Geflecht, womit ein Zelt oder eine andere grobe Arbeit eingefaßt wird.

Bordure, (Petite) siehe unter Borten.

Borg-Schwein oder Borkschwein, wird ein verschnittener Eber, Hauer oder Hackich, genennet.

Borg, ist so viel als Credit, sonst auch Darlehn, Vorlehn, oder Anlehn, L. Mutuum, oder Commodatum, wenn auf des Käufers oder Uebernehmers gute Treue und Glauben gesehen wird. Siehe Anlehn. Borgen.

Borgel-Blumen, siehe Borragen.

Borgel-Kraut, siehe Burzel-Kraut.

Borgen, auf Credit oder Zeit geben, L. credere, tuare, wird von zweyerley Contracten und Handl gebraucht; als Erſtlich: da einer dem andern bew Güter leihet, welche nach gewiſſer Zahl, Maß Gewicht, geliefert werden, um eben dergleichen i in gleicher Güte und Werthe, zu beſtimmter Zeit zu haben. In welchem Falle das entlehnte Gut des Entlehners eigen wird, daß er ſolches veräuſſer nach ſeinem Gefallen nützen oder verbrauchen, oder einem andern hingeben mag; nur daß er dagegen dig iſt, dem Leiher in gleichem Werth und Güt viel zu beſtimmter Zeit wieder zu erſtatten. Die Weiſe iſt, da einer dem andern ein bewegliches als: Kleider, Betten, Bücher, Handwerkszeug andern Hausrath, ingleichem etwann ein Pferd an gewiſſen Ort zu reiten, u. d. gl. umſonſt, (denn man für ſolchen Gebrauch ein gewiſſes Geld gibt, es ein Miethcontract) leihet, nur eine Zeitlang zu chen, und hernach dem Leiher ſolches unverletzt un verringert wieder zu zuſtellen.

Borgen in der Kaufmannſchaft, täglichen Ha lung und Handwerksarbeit, wird genannt, einer dem andern eine Waare oder verfertigte Arbeit kauft oder um gedingten Lohn verfertiget, und die bedungenem Preiſe dafür gebührende Kaufſumme, das Lohn, nicht gleich dagegen empfängt, ſondern Käufer oder Dingemann, entweder weil er ſein Freund oder ein junger Anfänger iſt, der das erkaufte erſt ſelbſt wieder zu Gelde machen, und ſodann aus gelöſeten Gelde ſelbiges erſt bezahlen will, einige Wo oder Monathe Zeit gibt, nach deren Verlauf er das auf Credit gegebene Gut erſt bezahlen mag; welches manchen, der nicht allzuwohl in Caſſe verwahret, große Bequemlichkeit iſt, weil er dadurch ſeinen K ſortiren und ausputzen, die Märkte beſuchen, und mit der auf Credit genommenen Waare, ein ehrli

verdienen, und selbige hernach, nach seiner Bequemlichkeit, und gleichsam den Verkäufer mit seinem eigenen Gelde bezahlen kann, zumahl, wenn er die Waare in ziemlichem Preise gehabt hat, und sie ihm nicht zu theuer angeschlagen worden ist. Jedoch hat auch der Verkäufer bey solcher kitzlichen Sache nöthig, alle mögliche Behutsamkeit anzuwenden, und an das alte Sprichwort zu gedenken: Trau, schau, wem; siehe Credit. Denn, er findet nicht allein Käufer vor sich, denen zu borgen ihm nicht zu rathen stehet, weil bey der Verfallzeit die Bezahlung ausbleiben möchte, sondern es zeigen sich ihm auch solche, denen die Rechte zu borgen verbiethen.

Dergleichen sind nun, nach dem lübischen Rechte, alle Frauenspersonen, es wäre denn, daß sie Kauf-Frauen, d. i. solche wären, die da aus- und einkaufen, offene Läden und Fenster halten, mit Gewicht, Maß und Elle ausmessen und abwägen. In Hamburg kann eine Frau, wenn ihr der Mann keine Handelsgeschäfte anvertrauet, nicht mehr, als so viel ein Stein Flachs beträgt, borgen. Creditiret ihr aber jemand, ohne des Mannes Vorwissen und Bewilligung, mehr: so ist er nicht befugt, bey entstehender Bezahlung, auf den Mann oder dessen Güter eine Execution zu verhängen.

Hiernächst verbiethen auch die Rechte, den Kindern, die noch unter väterlicher Gewalt stehen, zu borgen, es wäre denn, daß der Vater darein willigte, widrigenfalls sind sie nicht schuldig, das aufgeborgte Gut oder entlehnte Geld zu bezahlen.

Kaufleute, wenn sie verborgen, thun wohl, wenn sie sich von dem Empfänger der Waaren die Rechnung unterschreiben lassen, weil, nach preußischen Landesgesetzen, nach sechs Monathen ihre Handelsbücher nicht mehr einen halben Beweis machen.

Was die Bezahlung eines geborgten und auf Zeit gekauften Gutes, oder gelehnten Geldes, anbelangt: so muß, was die Münze betrifft, der Schuldner eben dergleichen Münzsorten, als er zur Zeit des Contractes versprochen, oder zu derselben Zeit empfangen hat, wieder geben. Sollte, zur Zeit der Zahlung, die Münzsorte gar nicht mehr vorhanden, oder so rar geworden seyn,

daß solche nicht füglich aufzutreiben ist, so muß, statt
sen der Cours-mäßige Werth bezahlet werden. Wäre
die Münzsorte ab- oder sehr herunter gesetzet, so muß den
der Schuldner dem Gläubiger den Werth, welchen
Münzsorte zur Zeit des Anlehns gehabt hat, bezahlen

Das Borgen in der Wirthschaft, ist die
verschobene, oder auf geraume Zeit hinaus gesetzte,
Bezahlung für die zu Erhaltung des Hauswesens
nommenen Bedürfnisse. Das Borgen bey Kaufle
scheint allemahl ein freyer, zur glücklichen Betreibung
Handlungswesens nöthiger, zweyseitiger Contract zu
weil ohne ihn unzählige Waaren nicht bequem
trieben werden können, und er sich auch meistens
größere Summen und Capitale erstrecket. Das Bo
in der Wirthschaft hingegen scheint kein wahrer Cont
zu seyn, weil es höchstens ein gezwungener, einseiti
und der Natur der Kaufes wiedriger Contract ist. D
die Hausbedürfnisse sollten, ihrer und des Hausw
Beschaffenheit nach, gleich bar bezahlet werden. D
ses ganze Borgen erstreckt sich nur stets auf einzelne
ne Posten, die bey guten Wirthschaften auch gleich
gethan werden können, und die erst durch das lange
schreiben zu größern Summen aufschwellen. Und
dann scheint die eine Part, welche die Hausbedürfn
liefert, die allermehreste Zeit entweder aus Mangel
sonstigen Absatzes und Verdienstes zum Borgen genö
get, oder sonst durch andere Vorspiegelungen dazu
leitet und überredet zu werden, weil dergleichen Borg
gänzlich wieder das Interesse der Verkäufer ist, wie
im Folgenden sehen werden. Dieses Borgen in
Wirthschaften ist nun vornehmlich in Städten Mo
wenigstens viel häufiger als auf dem Lande; und je g
ßer die Stadt ist, je mehr pflegen die Leute, auch so g
vornehmen, auf Borg zu leben. Die Ursache kommt
her, weil in Städten alles mit barem Gelde in
Wirthschaften abgethan werden muß, und die Vorrä

nic

nicht ſo, wie auf den Dörfern, gehalten werden können. [redacted] gebraucht auch in Städten viel mehrere Dinge, [redacted] ſie gleich öfter mit ins Kleine fallen, als auf den [redacted]ern. Zudem ſo borget auch der Handwerker nicht [redacted] nicht dem Bauer, als einem andern Nebenbürger, [redacted] er täglich vor Augen hat, und an die Abtragung der [redacted]ſchuld erinnern kann; anderer Umſtände, die zum [redacted]borgen veranlaſſen, als: die zurück bleibenden Beſoldun[redacted], und anderer öffentlichen Zerrüttungen der Caſſen, [redacted] zu gedenken.

[redacted]e ich eine weitere Betrachtung anſtelle, erinnere [redacted] noch, daß diejenigen Fälle nicht hieher gehören, da [redacted]wirthe, zumahl deren Hausweſen ſehr weitläuftig [redacted] koſtbar iſt, bisweilen die Bezahlung der Wirth[redacted]ſchaftsbedürfniſſe, etliche Tage auf gelegene Zeit ver[redacted], oder auch durch einen ihrer Hausofficianten, [redacted] den Haushofmeiſter, oder einen andern, die Lie[redacted]rungen der Conſumtibilien zwar auf kurze Zeit anſchrei[redacted], aber darüber Manuale führen laſſen, und ſie ſo[redacted] alle Wochen oder Monathe abſchließen und bar [redacted]ahlen laſſen. Dieſe und dergleichen Fälle kommen [redacted] nicht in Betrachtung; denn ſie ſind immer bare [redacted]ahlung, und werden nur der Rechnung und Be[redacted]emlichkeit wegen in Separatſummen, zu beſſerer Ord[redacted]ung des Hausweſens, gebracht. Aber unſer verderb[redacted]es Borgen iſt, wie geſagt, eine lange verſchobene, auf [redacted]albe, ganze und mehr Jahre hinaus geſetzte, ſelten im [redacted]anzen, ſondern mehrentheils theilweiſe, und in Ab[redacted]ag erfolgte Bezahlung der empfangenen Sachen. [redacted]ie iſt eine Wirthſchaft, die ſich faſt ganz auf Credit [redacted]ält, und nur deswegen die alten Reſte abthut, um in [redacted]euem Nothfalle neuen Credit zu erlangen.

Ich komme nun zum Erweiſe, daß alle Wirth[redacted]aftsbedürfniſſe, nicht nur der guten Ordnung, ſon[redacted]ern auch der natürlichen Billigkeit wegen, ſogleich [redacted]ar zu bezahlen ſind. Denn Erſtlich ſind alle die

Wirthſchaftsdinge, ſofern ſie einzeln betrachtet von geringer Erheblichkeit, und von geringe Wenn auch die Wirthſchaft noch ſo groß iſt, einzelnen Werthe der Conſumtion allemahl en ges gegen die Summen, die davon nach V cher Monathe anſchwellen. Die wirthſchaft heit leget es mir daher zum nothwendigen G die kleinen Theile der Summe nach und nach, Empfange, zu bezahlen, als mich mit der G Genoſſenen nach etlichen Monathen zu belad kleine Geldpoſten muß man allemahl bereit h ſie ſind der Grund der Wirthſchaft, und ich l ren Mangel nicht einmahl zum Einwurf geg Satz machen. Hierzu kommt Zweytens, das ſetz aller wirthſchaftlichen Ordnung, nähmlic kaufte ſogleich zu bezahlen. Dieſes Geſetz gib das menſchliche Gewerbe an die Hand. A deſſen Beobachtung am nöthigſten. Denn c ſchaftsbedürfniſſe werden uns von Leuten gel des baren Geldes in ihrem Gewerbe äuſſerſ ſind, und oftmahls die Zuthaten wohl von an get, oder doch keinen Verlag weiter in Hän wenn ihnen die bare Bezahlung für ihre A und da ausbleibt. Mancher Schuſter und der für mich arbeitet, hat in ſeinem ganzen J Jahr über nicht mehr als hundert Thaler ſteck ren öfterer Umwendung er und ſeine Famili Wenn er nun an etlichen Orten von dieſen H und da ein halb Dutzend Thaler creditiren ſol am Ende aus ſeiner Wirthſchaft werden? E Nothwendigkeit und eine Pflicht gegen das ge ſen, dieſe Leute ſogleich zu bezahlen. Das w noch aus einem andern Grunde beweiſen. S werker und Künſtler, der mir etwas arbeitet, Waaren, die zu meinem Hausbrauche, d. i. Conſumtion, dienen, nicht aber zu meinem B

damit zu machen. Der Hausbrauch ist der auf die gesammten, besonders auf die noth-
lichen, häuslichen Bedürfnisse. Dieser Aufwand ist
für Dinge, die sogleich verbrauchet, und zur Haus-
angewandt werden. Der Arbeiter gestattet mir
Waaren zur Abnutzung, zum gänzlichen Ver-
, zu meiner Consumtion, und ich will ihm nicht
Genuß des Werthes davon gleichmäßig zu seinem
rauche verstatten. Die Natur der Sache leidet hier
kein Borgen; und wenn es geschieht, so geschieht
einen Theile allemahl Unrecht, weil er schlechter
ist, als der, welcher die Consumtibilien empfängt,
nicht gleich bezahlet. Ein anderes ist borgen bey der
lung; ein anderes, borgen in der Wirthschaft. Bey
Handlung: denn der Kaufmann liefert dem andern
Consumtibilien, sondern Waaren zum Verdienste,
durchs Gewerbe Gewinn damit zu machen. Wa-
er keinen Gewinn damit, sondern berechnete dem
äger die verkauften Waaren, so müßte dieser ihm
für seine Bemühung einige Vergütung, oder einen
ntt, geben. Folglich läßt er ihm lieber die Waaren
Credit, und bekümmert sich nicht um den Gewinn,
der andere damit machet; wenn er nur zur gehöri-
Zeit seine richtige Bezahlung dafür empfängt. Hier
leht also keinem von beyden Theilen Unrecht, wenn
eine auf Credit gibt, und der andere nicht eher be-
t, als bis er durch Umsatz der Waaren, Profit ge-
t hat. Ein anderes aber ist Borgen in der Wirth-
t. Denn hier werden Dinge zum Hausgebrauche,
ch zur gänzlichen Vernutzung, nicht aber zum Ge-
, hingegeben. Daher ist es äusserst gerecht, dem
nten gleiches Nutzungsrecht vom Werthe dieser
ge alsbald zukommen zu lassen. Ihres Nutzens we-
nehmen dergleichen Leute lieber das Geld für die ge-
ten Waaren in kurzen Fristen auf einmahl. Wenn
Fristen richtig, und mit dem Tage inne gehalten

Wirthschaftsdinge, sofern sie einzeln betrachtet [illegible] von geringer Erheblichkeit, und von geringen [illegible] Wenn auch die Wirthschaft noch so groß ist, so sind einzelnen Werthe der Consumtion allemahl etwas [illegible] ges gegen die Summen, die davon nach Verlauf [illegible] cher Monathe anschwellen. Die wirthschaftliche [illegible] heit leget es mir daher zum nothwendigen Gesetz, [illegible] die kleinen Theile der Summe nach und nach, und [illegible] Empfange, zu bezahlen, als mich mit der Summe [illegible] Genossenen nach etlichen Monathen zu beladen. [illegible] kleine Geldposten muß man allemahl bereit haben, [illegible] sie sind der Grund der Wirthschaft, und ich lasse mir [illegible] ren Mangel nicht einmahl zum Einwurf gegen mein [illegible] Satz machen. Hierzu kommt Zweytens, das Grund- [illegible] setz aller wirthschaftlichen Ordnung, nähmlich, das [illegible] kaufte sogleich zu bezahlen. Dieses Gesetz gibt uns [illegible] das menschliche Gewerbe an die Hand. Aber hier [illegible] dessen Beobachtung am nöthigsten. Denn alle Wirth- [illegible] schaftsbedürfnisse werden uns von Leuten geliefert, [illegible] des baren Geldes in ihrem Gewerbe äusserst bedürftig [illegible] sind, und oftmahls die Zuthaten wohl von andern gelie- [illegible] get, oder doch keinen Verlag weiter in Händen haben, [illegible] wenn ihnen die bare Bezahlung für ihre Arbeiten [illegible] und da ausbleibt. Mancher Schuster und Schneider [illegible] der für mich arbeitet, hat in seinem ganzen Verkehr [illegible] Jahr über nicht mehr als hundert Thaler stecken, von [illegible] ren öfterer Umwendung er und seine Familie leben [illegible] Wenn er nun an etlichen Orten von diesen Hundert [illegible] und da ein halb Dutzend Thaler creditiren soll, was [illegible] am Ende aus seiner Wirthschaft werden? Es ist dah- [illegible] Nothwendigkeit und eine Pflicht gegen das gemeine W- [illegible] sen, diese Leute sogleich zu bezahlen. Das will ich a- [illegible] noch aus einem andern Grunde beweisen. Der Han- [illegible] werker und Künstler, der mir etwas arbeitet, liefert [illegible] Waaren, die zu meinem Hausbrauche, d. i. zu mei- [illegible] Consumtion, dienen, nicht aber zu meinem Verkehr, u- [illegible]

Gewi

ns damit zu machen. Der Hausbrauch iſt der
und auf die geſammten, beſonders auf die noth-
igen, häuslichen Bedürfniſſe. Dieſer Aufwand iſt
ür Dinge, die ſogleich verbraucht, und zur Haus-
ng angewandt werden. Der Arbeiter geſtattet mir
Waaren zur Abnutzung, zum gänzlichen Ver-
he, zu meiner Conſumtion, und ich will ihm nicht
Genuß des Werthes davon gleichmäßig zu ſeinem
uche verſtatten. Die Natur der Sache leidet hier
chfein Borgen; und wenn es geſchieht, ſo geſchieht
einem Theile allemahl Unrecht, weil er ſchlechter
ißt, als der, welcher die Conſumtibilien empfängt,
nicht gleich bezahlet. Ein anderes iſt borgen in der
lung; ein anderes, borgen in der Wirthſchaft. Von
handlung: denn der Kaufmann liefert dem andern
Conſumtibilien, ſondern Waaren zum Verdienſte,
rchs Gewerbe Gewinn damit zu machen. Wo
er keinen Gewinn damit, ſondern berechnet in
ger die verkauften Waaren, ſo muß dieſer ihm
für ſeine Bemühung einige Vergütung, einen
en, geben. Freylich läßt er ihm dieſe Waaren
bedt, und bekümmert ſich nicht um den Gewinn,
er andere damit macht; wenn er nur das gehö-
für ſeine richtige Bezahlung darin empfängt. Aber
ißt alſo keinem von beyden Theilen Unrecht,
ine auf Credit gibt, und der es dann nicht ge-
t, als bis er durch Verkauf der Waaren Geld
t hat. Ein anderes iſt es, wenn ich Waaren
t. Denn hier werden Dinge zum Gebrauche,
ch zur gänzlichen Verzehrung, hingegeben.
nten gleich als Waaren
e alsbald zu
hmen dergleichen
ten Waaren in
Friſten richtig,

Wirthschaftsdinge, sofern sie einzeln betrachtet [illegible] von geringer Erheblichkeit, und von geringen [illegible] Wenn auch die Wirthschaft noch so groß ist, so sind einzelnen Werthe der Consumtion allemahl etwas g ges gegen die Summen, die davon nach Verlauf cher Monathe anschwellen. Die wirthschaftliche K heit leget es mir daher zum nothwendigen Gesetz, li die kleinen Theile der Summe nach und nach, und be Empfange, zu bezahlen, als mich mit der Summe Genossenen nach etlichen Monathen zu beladen. Di kleine Geldposten muß man allemahl bereit haben, de sie sind der Grund der Wirthschaft, und ich lasse mir ih ren Mangel nicht einmahl zum Einwurf gegen meinen Satz machen. Hierzu kommt Zweytens, das Grundge setz aller wirthschaftlichen Ordnung, nähmlich, das Ge kaufte sogleich zu bezahlen. Dieses Gesetz gibt uns schon das menschliche Gewerbe an die Hand. Aber hier ist dessen Beobachtung am nöthigsten. Denn alle Wirth schaftsbedürfnisse werden uns von Leuten geliefert, die des baren Geldes in ihrem Gewerbe äusserst bedürftig sind, und oftmahls die Zuthaten wohl von andern gebor get, oder doch keinen Verlag weiter in Händen haben, wenn ihnen die bare Bezahlung für ihre Arbeiten hier und da ausbleibt. Mancher Schuster und Schneider, der für mich arbeitet, hat in seinem ganzen Verkehr das Jahr über nicht mehr als hundert Thaler stecken, von de ren öfterer Umwendung er und seine Familie leben soll. Wenn er nun an etlichen Orten von diesen Hundert hier und da ein halb Dutzend Thaler creditiren soll, was will am Ende aus seiner Wirthschaft werden? Es ist daher Nothwendigkeit und eine Pflicht gegen das gemeine We sen, diese Leute sogleich zu bezahlen. Das will ich auch noch aus einem andern Grunde beweisen. Der Hand werker und Künstler, der mir etwas arbeitet, liefert mir Waaren, die zu meinem Hausbrauche, d. i. zu meiner Consumtion, dienen, nicht aber zu meinem Verkehr, und

Gewinn

Gewinn damit zu machen. Der Hausbrauch ist der Aufwand auf die gesammten, besonders auf die nothwendigen, häuslichen Bedürfnisse. Dieser Aufwand ist nur für Dinge, die sogleich verbrauchet, und zur Haushaltung angewandt werden. Der Arbeiter gestattet mir seine Waaren zur Abnutzung, zum gänzlichen Verbrauche, zu meiner Consumtion, und ich will ihm nicht den Genuß des Werthes davon gleichmäßig zu seinem Gebrauche verstatten. Die Natur der Sache leidet hier kein sichtbares Borgen; und wenn es geschieht, so geschieht dem einen Theile allemahl Unrecht, weil er schlechter daran ist, als der, welcher die Consumtibilien empfängt, und nicht gleich bezahlet. Ein anderes ist borgen bey der Handlung; ein anderes, borgen in der Wirthschaft. Bey der Handlung: denn der Kaufmann liefert dem andern nicht Consumtibilien, sondern Waaren zum Verdienste, sich durchs Gewerbe Gewinn damit zu machen. Machte er keinen Gewinn damit, sondern berechnete dem Gläubiger die verkauften Waaren, so müßte dieser ihm noch für seine Bemühung einige Vergütung, oder einen Rabatt, geben. Folglich läßt er ihm lieber die Waaren auf Credit, und bekümmert sich nicht um den Gewinn, den der andere damit machet; wenn er nur zur gehörigen Zeit seine richtige Bezahlung dafür empfängt. Hier geschieht also keinem von beyden Theilen Unrecht, wenn der eine auf Credit gibt, und der andere nicht eher bezahlet, als bis er durch Umsatz der Waaren, Profit gemacht hat. Ein anderes aber ist Borgen in der Wirthschaft. Denn hier werden Dinge zum Hausgebrauche, vollends zur gänzlichen Vernutzung, nicht aber zum Gewinne, hingegeben. Daher ist es äusserst gerecht, dem Lieferanten gleiches Nutzungsrecht vom Werthe dieser Dinge alsbald zukommen zu lassen. Ihres Nutzens wegen nehmen dergleichen Leute lieber das Geld für die gelieferten Waaren in kurzen Fristen auf einmahl. Wenn diese Fristen richtig, und mit dem Tage inne gehalten

werden, ſo iſt das noch immer bare Bezahlun
mancher mit etlichen Thalern mehr, als mit e
Groſchen, anfangen kann. Und da hebet ſich d
theil von beyden Seiten immer ziemlich auf, obg
Empfänger, oder der Hauswirth, der Nachſicht
ſtets beſſer daran iſt.

Seßet man nun, die wirthſchaftliche Ordn
ſtehe in der natürlichen Verbindung aller Wirth
Geſchäfte und Pflichten unter einander: ſo gehört
reite Bezahlung der empfangenen Bedürfniſſe, n
vorhin angeführten, vorzüglich zur häuslichen Or
Und wenn dieſes iſt, ſo iſt das Borgen in der W
ſchaft eine wahre Unordnung und die Quel
Zerrüttung. Dieſes will ich hier ebenfalls b
Geht man vermittelſt des angefangenen Borgens
von der wahren Ordnung im Hayswesen ab,
man dieſer Unordnung auch in allen übrigen Zwei
Haushaltung gar leicht gewohnt; z. E. im Geſin
im Kaufe zur Unzeit, in gehöriger Anſchaffung d
räthe, u. ſ. w. Iſt man des Borgens einmahl ge
ſo wird man im Kurzen leichtſinnig, und verken
eigentlichen Werth des Geldes, weil man es w
Verhältniß auf ſich, noch auf den Preis der erh
Bedürfniſſe, betrachtet. Und wenn man am Er
einmahl bezahlen ſoll, ſo wird man noch über dies
Geld und auf die ganze Wirthſchaft verdrießlich.
zur Stelle und theilweiſe in kleinen Poſten bezahl
die einzelnen kleinen Stücke zu anſehnlichen Su
anwachſen zu laſſen! Gleichwie hiernächſt die ſte
Bezahlung das richtigſte Mittel zur vernünftigen
ſamkeit iſt: ſo iſt gegentheils das Borgen der ge
lichſte Weg zur Verſchwendung. Ein Hauswirth
ſtets bar bezahlet, was er empfängt, hält allema
ſeinem Beutel Rath, ehe er etwas beſtellet und n
läßt; und wenn dieſer Nein dazu ſpricht, ſo wi
Beſtellung verſchoben, bis Geld im Vorrathe iſt.

ſchaft wird auch jederzeit dem Bequemen und Ergetz-
m vorgezogen. Und wie viel gibt es denn Wirth-
ſten, wo das Geld, (ich rede aber bloß vom Wirth-
ſchaftsgelde, nicht von der Caſſe des Gewerbes,) ſo ſehr
Ueberfluß wäre, daß man allemahl in den vollen
tel greifen könnte? Die bare Bezahlung wird zu-
r Gewohnheit, wenn man ſich einmahl dazu ein
r etliche Jahre eingerichtet hat. Man wird gegen
e Verſuche der Freunde gleichgültig, und gegen die
ſtürzungen des Credits der Handwerker, Künſtler,
uer und Kaufleute gewißer Maßen hart, daß man
ſie eher ausnimmt, als bis man es gleich bezahlen
n. Dieſe bare Bezahlung der Bedürfniſſe iſt hier-
gleich ein Bewahrungsmittel gegen den vielfältigen
ang bey Neuerungen und Moden, weil dieſe meh-
ſtens geldfreſſend, und ein Werk des Commerzes und
xus ſind. Aber der gute Wirth und der Commer-
t ſind immer ein wenig mißtrauiſch gegen einander;
ſte will ſtets haben, und der erſte will nicht gern ge-
; der letzte empfiehlt unaufhörlich, und biethet Credit
der erſte lehnet unaufhörlich ab, und verſparet den
f, bis er bares Geld hat. Ganz anders verfährt der
swirth, der auf Borg lebet. Er läßt immer drauf los
ſen, und ohne Aufhören neue Bedürfniſſe auf Credit
hoffen. Er überſieht den Aufwand nicht, und ſtellet
vor, die Dinge koſten wenig; und wenn die Zeit
me, werde ſich auch ſchon die Bezahlung finden.
Noch mehr. Man bringt durch das wirthſchaftliche Borgen ſowohl ſich ſelbſt, als die Lieferanten der Conſumtibilien, in Schaden. Sich; denn man muß alles Geborgte theurer bezahlen, und nimmt über dies auch noch ſchlechtere Waaren, als wenn man es gleich mit barem Gelde abthut. Ein Satz, der im Kaufe und Verkaufe von niemanden geläugnet wird, und ſeinen Grund in der Theorie und Praxi des Gewerbe hat; und dieſen Satz ſollten die Handwerker,

ker, die mit uns zu thun haben, nicht ebenmäßig
ſtehen? Wenn ſie ihn aber nicht verſtänden, ſo wird
nen die Erfahrung von den ausbleibenden Schulden
chen ſchon ſelbſt in die Hände geben. Und meint
denn, daß auch alles von den Arbeitern und Verkäu
ſo ganz richtig möge aufgezeichnet werden, und ob
nicht zuweilen mit doppelter Kreide ſchreiben? Der
gende Wirth wird vielleicht ein Gegenregiſter hal
Wer mir dieſes ſaget, der hat vollends niemahls die
gen des Borgens bedacht. Wie will der eine Ordn
im Gegenregiſter halten, dem die weit geringere und
zere Ordnung der baren Bezahlung beſchwerlich
mißfällig iſt? Man ſchadet aber auch, durch ſtetes B
gen der Hausbedürfniſſe, ſeiner Ehre und ſeinem gu
Nahmen. Da man jederzeit den Schuſtern, Sch
dern, Fleiſchern und Krämern verwandt iſt, ſo kom
man gar bald in den Verdacht, daß man niemahls G
habe. Der Gewinn von unſerm Gewerbe, oder
Einkünfte von unſerer Bedienung, müſſen ſchlechterdin
allemahl ſoviel Barſchaft hergeben, als man zur Wir
ſchaft gebrauchet; denn bloß nach dieſem muß man d
Wirthſchaftsfuß abmeſſen. Der Verdacht des ſte
Geldmangels iſt auch von Leuten ganz gegründet, die
ihrem Hausweſen ſo viel auf Borg nehmen. Und ob
denn ein Ruhm ſey, nichts als vorgegeſſenes Brod zu
zahlen, oder ſich den ewigen Geldmangel verrücken
laſſen, wird ein jeder leicht für ſich entſcheiden. G
nug, borgen und am Gelde Mangel haben, ſind un
trennliche Dinge.

Man bringt ferner, durch das wirthſchaftliche B
gen, diejenigen in Schaden, von denen man borg
Denn dieſe Leute, die uns die Dinge zum Hausbrau
auf Borg geben, ſind gemeiniglich arme Leute. We
ſie nicht zur geſetzten Zeit, wo nicht gleich bey Ablief
ung der Waaren, bezahlet werden, müſſen ſie wie
von andern borgen, ihre Zuthaten auf Credit ausn
m

und verlieren dadurch den Vortheil des wohlfeilern
Einkaufes. Sie müſſen oftmahls dadurch ihren
n und Bedienten das Lohn ſchuldig bleiben, und
ſich überall in ihrer Nahrung zurück geſetzt.
in anderes häusliches Uebel, welches aus dem ſte-
borgen entſteht, iſt dieſes, daß man niemahls
ige Rechnung über Einnahme und Ausgabe
n kann. Die Wirthſchaftsbücher, und die dar-
ndlichen Rechnungen, ſind die Seele einer guten
haltung. Fallen nun dieſe in Wirthſchaften, wo
borgweiſe genommen wird, gänzlich weg, ſo ſieht
wohl, wie es mit der Wirthſchaft ſelbſt ablaufen
. Daß aber bey dieſer Art hauszuhalten, dergleichen
ungen nicht wohl möglich ſeyn, ſchließe ich daher,
e der Grund aller Ordnung im Hausweſen ſind.
Wirthſchaft auf Borg aber iſt keine Ordnung, ſon-
as unordentlichſte Verfahren, welches im Haus-
gefunden werden kann; daher können dabey keine
Wirthſchaftsregiſter gehalten werden. Noch ein
r Beweis aus der Sache ſelbſt! Wer die meiſten
fniſſe des Hausweſens, ſo gar die kleinſten Conſum-
ücke, immer aufſchreiben läßt, und alles von den
nten borget, der weiß weder genau, was er em-
, noch was davon der geringſte Preis iſt. Denn er
lauben, was am Ende der Lieferant auf ſeinem Zet-
gt, und was er davon für Preiſe angeſetzt hat.
Erſtlich hält der Wirth, wie ſchon oben geſagt iſt,
Gegenrechnung; er müßte deren gar viele einzelne
ficationen haben; und geſetzt, er ſchriebe ſich das
erte nun auch einmahl auf, wie es bisweilen kommt,
die Bevortheilung zu arg wird, ſo behält der Lieferant
mmer Recht, weil er ſich auf ſein langes Borgen
t, und den Hauswirth überredet: die Anſätze könn-
hl vergeſſen, oder von den Leuten nicht angegeben
ey ihm würde alles richtig angeſchrieben, er ſey ohne-
es langen Verborgens halber, ſchlechter daran, und

werde

werde es nunmehr ganz überdrüßig. Was will d
anders machen, als die Sache in Güte abthun,
mit seinem Wirthschaftsgläubiger so gut zu se
er kann! Er weiß auch von den Sachen die P
recht. Denn wer bar bezahlet, der gibt imm
ger; er handelt so genau als er kann, und je
weiß, was bares Geld auch bey den kleinsten Di
Hausbrauche thut. Dasjenige, was also bar
Sache gegeben wird, das nenne ich ihren Prei
das Wirthschaftsbuch einzutragen ist. Und
der Borgende niemahls recht in Händen hat un
ßen kann, auch die ausgenommenen Stücke int
nicht wohl weiß, so fehlen ihm die eigentlichen
seiner Ausgabe. Und wollte man sagen, er
alles im Ganzen einschreiben, so wäre dies ja n
ein Weg, sich einiger Maßen vorzusehen. A
schieht bey den wenigsten, und es ist doch wed
deutliche, noch der wohlfeilste Weg.

Aus dem Borgen in der Wirthschaft auch ein Verderbniß für das gemeine Diese unglückliche ökonomische Schuldner treib
niglich die Preise der Hausbedürfnisse in die Hi
erschweren mit ihrem Borgen den Handel fi
promte Bezahler. Denn, weil denen, welche
leben, gemeiniglich alles theurer angeschlagen
ergreifen die Arbeiter gar willig die Gelegenheit,
andern auf dieser ihre Preise zu berufen.

Die Ursachen dieser häuslichen Unordnung, in die Augen, wenn sie in den Wirthschaften selbst ziemli
kelt und zusammengesetzt sind. Es sind vornehmlich
ben, daraus vermuthlich alle andere Nebenursachen
1) Die übertriebene Pracht in allen menschlichen Stänt
ders in den mittlern und niedrigern. Pracht an si
Bedürfniß der Republik allein, aber kein Bedürfniß de
ner insbesondere. Sie ist allenfalls ein zuverläßiger A
reiche, und characterisirte Personen in großen Städte
sen, in hohen Bedienungen, und die Polizey ermäßig

daß ſie auch hier noch in ihren Schranken bleibt, und nicht
die Religion und guten Sitten anſtößt, nicht den Müßig-
und die Ausſchweifung befördert, hauptſächlich nicht das
ligen der Privatleute überwiegt und ſie in Armuth ſtürzet.
eine übertriebene Pracht, und bey den niedrigen Claſſen
wohner iſt ſie es allemahl, iſt keine Pracht mehr; ſie iſt
ger Schimmer, auf den eine lange Dunkelheit, eine deſto
Armuth, erfolget. Wenn demnach die Mittelleute, der-
die Bürger in kleinen und Mittelſtädten alle ſind, dieſe
, dieſen Luxus der größern nachmachen, ſo geben ſie im-
hr aus, als ſie einnehmen, die Barſchaft der Einkünfte
rdienſte nimmt bald ein Ende, und ſo geht das Borgen
Der Stat, den ſie treiben, und der hohe Fuß, darauf
n, blendet bald andere, die ihnen Credit geben, und die
um Gewinn thut es ſchon an ſich. Der bisherige Lieſe-
ill ſeine gute Nummer nicht gleich aufgeben; er verborget
zu ſeinem und des Hauswirthes größten Schaden, der,
ſich einzuſchränken, nunmehr erſt ins Labyrinth geräth.
wenigſten Hauswirthe machen einen richtigen Ueberſchlag
n Hausweſen. Sie haben keinen gehörigen Wirthſchafts-
richtet, keine Balanz von Einnahme und Ausgabe gezo-
und die letzte nach der erſten abgemeſſen.

Da nun das Borgen in den Wirthſchaften ſo viele
für die Familien, und folglich auch für das gemei-
eſen, nach ſich zieht: ſo fragt ſichs, ob dieſem Un-
n, und wie ihm abzuhelfen ſey? Die Zerrütt-
der Privatwirthſchaften iſt ein Gegenſtand, den
ich die Polizey abwenden muß. Sie muß, ſo viel
ich, ſelbige nicht einmahl aufkommen laſſen. Die
el, welche ſie dagegen in Händen hat, ſind vornehm-
ieſe: Die Sorge für beſſere Erziehung der Jugend
en Pflichten gegen Gott und Menſchen; und unter
eine zeitige Anführung zu den Regeln einer guten
hſchaft, wozu verſchiedene Anſtalten in unſern Schu-
s ihrige beytragen können, und worauf die ſo genann-
ealſchulen zum Theil ſchon abzielen. Gutes Rechnen
Schreiben, nebſt einer ſittlichen Leitung zur vernünf-
Denkungsart, haben einen großen Einfluß auf die
Wirthſchaft, und dieſe zieht den Abſcheu vor Schul-

den

werde es nunmehr ganz überdrüßig. Was will der M... anders machen, als die Sache in Güte abthun, und mit seinem Wirthschaftsgläubiger so gut zu setzen, er kann! Er weiß auch von den Sachen die Preise recht. Denn wer bar bezahlet, der gibt immer we... ger; er handelt so genau als er kann, und jederma... weiß, was bares Geld auch bey den kleinsten Dingen zu Hausbrauche thut. Dasjenige, was also bar für ei... Sache gegeben wird, das nenne ich ihren Preis, der i... das Wirthschaftsbuch einzutragen ist. Und da dies... der Borgende niemahls recht in Händen hat und abschli... ßen kann, auch die ausgenommenen Stücke insgesamm... nicht wohl weiß, so fehlen ihm die eigentlichen Data zu seiner Ausgabe. Und wollte man sagen, er könnte ja alles im Ganzen einschreiben, so wäre dies ja noch wohl ein Weg, sich einiger Maßen vorzusehen. Aber es geschieht bey den wenigsten, und es ist doch weder der ordentliche, noch der wohlfeilste Weg.

Aus dem Borgen in der Wirthschaft entsteht auch ein Verderbniß für das gemeine Wesen. Diese unglückliche ökonomische Schuldner treiben gemeiniglich die Preise der Hausbedürfnisse in die Höhe, und erschweren mit ihrem Borgen den Handel für andere promte Bezahler. Denn, weil denen, welche auf Borg leben, gemeiniglich alles theurer angeschlagen wird, so ergreifen die Arbeiter gar willig die Gelegenheit, sich bey andern auf dieser ihre Preise zu berufen.

Die Ursachen dieser häuelichen Unordnung, fallen leicht in die Augen, wenn sie in den Wirthschaften selbst ziemlich vermikelt und zusammengesetzt sind. Es sind vornehmlich zwo derselben, daraus vermuthlich alle andere Nebenursachen herfließen. 1) Die übertriebene Pracht in allen menschlichen Ständen, besonders in den mittlern und niedrigern. Pracht an sich, ist ein Bedürfniß der Republik allein, aber kein Bedürfniß der Einwohner insbesondere. Sie ist allenfalls ein zuverläßiger Aufwand für reiche, und characterisirte Personen in großen Städten, an Höfen, in hohen Bedienungen, und die Polizey ermäßiget sie billig

also,

ſie auch hier noch in ihren Schranken bleibt, und nicht
Religion und guten Sitten anſtößt. nicht den Müßig-
d die Ausſchweifung befördert, hauptſächlich nicht das
en der Privatleute überwiegt und ſie in Armuth ſtürzet.
e übertriebene Pracht, und bey den niedrigen Claſſen
wohner iſt ſie es allemahl, iſt keine Pracht mehr; ſie iſt
r Schimmer, auf den eine lange Dunkelheit, eine deſto
Armuth, erfolget. Wenn demnach die Mittelleute, der-
die Bürger in kleinen und Mittelſtädten alle ſind, dieſe
dieſen Luxus der größern nachmachen, ſo geben ſie im-
r aus, als ſie einnehmen, die Barſchäft der Einkünfte
rdienſte nimmt bald ein Ende, und ſo geht das Borgen
der Stat, den ſie treiben, und der hohe Fuß, darauf
, blendet bald andere, die ihnen Credit geben, und die
n Gewinn thut es ſchon an ſich. Der bisherige Lieſe-
l ſeine gute Nummer nicht gleich aufgeben; er verborget
t ſeinem und des Hauswirthes größten Schaden, der,
ch einzuſchränken, nunmehr erſt ins Labyrinth geräth.
wenigſten Hauswirthe machen einen richtigen Ueberſchlag
Hausweſen. Sie haben keinen gehörigen Wirthſchafts-
chter, keine Balanz von Einnahme und Ausgabe gezo-
d die letzte nach der erſten abgemeſſen.

a. nun das Borgen in den Wirthſchaften ſo viele
für die Familien, und folglich auch für das gemei-
ſen, nach ſich zieht: ſo fragt ſichs, ob dieſem Un-
, und wie ihm abzuhelfen ſey? Die Zerrütte-
r Privatwirthſchaften iſt ein Gegenſtand, den
h die Polizey abwenden muß. Sie muß, ſo viel
h, ſelbige nicht einmahl aufkommen laſſen. Die
, welche ſie dagegen in Händen hat, ſind vornehm-
ſe: Die Sorge für beſſere Erziehung der Jugend
Pflichten gegen Gott und Menſchen; und unter
eine zeitige Anführung zu den Regeln einer guten
ſchaft, wozu verſchiedene Anſtalten in unſern Schu-
ihrige beytragen können, und worauf die ſo genann-
alſchulen zum Theil ſchon abzielen. Gutes Rechnen
chreiben, nebſt einer ſittlichen Leitung zur vernünf-
Denkungsart, haben einen großen Einfluß auf die
Wirthſchaft, und dieſe zieht den Abſcheu vor Schul-

den

den und Borgen ſchon obenhin nach ſich. Hiernäch
das verderbliche Borgen in den Wirthſchaften durch
liche Geſetze gehemmet werden. Hat man doch S
feſtgeſetzt, über welche jungen Leuten in verſchied
bensarten nicht geborget werden ſoll. Läßt man d
mündige, (und der Hauswirth, welcher kein bar
halten kann, iſt in Abſicht auf daſſelbe immer ein l
diger) nicht wie ſie wollen, mit dem Gelde ſchalten
man doch in manchen Ländern und Städten, wie
lizeygeſetze ausweiſen, die Summen beſtimmt, wel
Hauswirthinn geborget werden ſollen, für deren
maß die Gläubiger weiter keine Rechtshülfe haben
um ſollte man denn auch nicht, durch geſchickte E
ung, ein Quantum feſtſtellen können, über wel
Wirthſchaften an Hausbedürfniſſen und Conſum
nach Verſchiedenheit der Stände und der Bedü
nicht dürfe creditiret werden? und wenn es geſchä
die verborgenden Lieferanten nicht nur keine obrig
Hülfe bekommen, ſondern noch obenein des über
ſtimmte Quantum verborgten verluſtig ſeyn müſſe
könnten dieſes Regulative für die mancherley Ort
der Städte und Oerter, für die mancherley Stän
Manche Wollüſtlinge müßten ſich alsdann einſch
Mancher Verſchwender würde niemahls den ſchi
den Stat getrieben haben, wenn ihm nicht leich
Gläubiger darin Vorſchub, auch bis auf die
ſten Lebensbedürfniſſe, gethan hätten. Das wie
hinlänglich den Polizeyſatz, den manche hier in
haben: wer nicht bezahlet, dem wird nicht geborge
Erfahrung lehret, daß diejenigen am meiſten g
erhalten, die am wenigſten bezahlen.

51 und 52 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1774.

Borgois-Fractur, eine Art deutſcher Lettern; ſ
ter Fractur.

Borgues, Körbe von Weiden, welche vor die Oeff
der Fiſchzäune (Parcs) am Ufer des Meeres ob

[redacted]ines geſetzt werden, und ſo eingerichtet ſind, [redacted] die Fiſche leicht hinein ſchleichen, aber nicht wie[redacted] heraus kommen können.

[redacted]k, Borkenreiſſen, Borkenſchälen; ſ. Rinde.

[redacted]k-Schwein, ſ. Borg-Schwein.

[redacted]n, ſ. Brunnen.

[redacted]ndiſtel, ſ. Cardobenedicten.

[redacted]nfahrt, wird gemeiniglich alle zehn Jahre in den Salzwerken zu Halle angeſtellt, und vorher alle da[redacted] befindliche viet Brunnen ledig gezogen; hierauf [redacted]rd, in Gegenwart der Obrigkeit, ein hölzernet mit [redacted]chen brennenden Lichtern beſteckter Kaſten über [redacted]n Brunnenloche feſtgemacht, in welchen der Born[redacted] und Zimmermeiſter ſteigen, und mit Haſpeln langſam [redacted]unter gelaſſen werden, um zu beſichtigen, ob auch [redacted] Salzquelle unten im Grunde in gutem Stande ſey, [redacted]r der Brunnen eine Ausbeſſerung nöthig habe. [redacted]ey dergleichen Bornfahrten gehen allerley Ceremo[redacted]n vor.

[redacted]nknechte, ſind zu Halle diejenigen, welche die [redacted]ohle aus dem Brunnen ziehen, und daher auch [redacted]ohlzieher genennet werden.

[redacted]nkraut, ſ. Cardobenedicten.

[redacted]nkreſſe, Brunnenkreſſe; ſ. unter Kreſſe.

[redacted]nſtein, ſ. Bernſtein.

[redacted]nwurz, ſ. Cardobenedicten.

[redacted]ge, das Gränzſteinſetzen; die Markſteinſetzung; die [redacted]ngränzung mit Mahlſteinen, oder auch mit einem [redacted]raben, mit einem Gehäge, mit einer Landwehr, u. d. gl.

Action de bornage. L. Actio finium regundorum, [redacted]e rechtliche Klagbefugniß gegen einen Gutsnachbar, [redacted]mit er angehalten werde, die beſtimmte Gränze ſeines [redacted]d meines Feldes mit Markſteinen zeichnen zu laſſen, [redacted]er die alten Gränzſteine wieder zu erneuern.

[redacted]ger. Dieſes auf der Loire gebräuchliche Wort be[redacted]utet: eine lange Stange gegen den Ort, wo das Schiff

hingetrieben wird, hinunter laſſen, und ſie feſt anhalten, damit das Schiff auf die Seite

Bornal, das Bienenlöchlein, oder Honiglöc Wachſe. Ingl. Honigſeim.

Borne. ein Gränzzeichen, es ſey nun z. E. ein Gränz Mahlſtein, oder eine Gränzſäule, oder, ein zu Scheidung gezogenet Graben oder Gehäge; ſ. Im erweiterten Sinne heißt auch Borne, Stein vor Häuſern, Thoren, Thüren und damit ſie nicht durch das Anfahren der Wäge diget werden; vulgo ein Radſtößer.

Borner, Gränzſteine, oder auch ein anderes chen, ſetzen.

Bornes, bey den Glaſern; ſ. Zwickel.

Borneyer, Bornoyer, mit dem einen Auge, in das andere zuſchließt, eine gewiſſe Fläche o gleichſam abmeſſen, um zu beurtheilen, ob ſie Schnur angelegt ſey oder nicht.

Borragen, Borretſch, Borres, Borgell Burretſch, Herzblümlein, Herzblume, Her Wohlgemuth, L. Borrago, Buglossum latifo Borrage, Borrache, Bourrache. Dieſes jährige Gewächs hat eine weiße, mit vielen kleinen Fa ſehene, kleberige und ſüße Wurzel. Sein Bl ches auf die Erde hängt, iſt breit, rundlich, dun rauch, etwas kraus, und mit ſehr zarten Stac ſehen. Der Stängel iſt ebenfalls rauch, cyl hohl, niedrig und äſtig. Seine Blumen komn aus den Spitzen der Aeſte hervor, und ſind gem blau, bisweilen aber weiß, oder fleiſchfarbig. hen auf 1 Zoll langen Stielen, welche ſich gege de neigen. Sie ſind aus einem einzigen Stü haben fünf Einſchnitte, die einen Stern vorſtell dem Mittelpuncte kommt eine Art einer ſchwarz mide hervor, welche aus fünf, oben an der S ſammen laufenden, Staubfäden beſteht. De

rein sie stehen, hat ebenfalls fünf Einschnitte, welche spitzig, grün und rauch sind, woraus ein mit vier jungen Früchten umgebenes Pistill hervor kommt, aus welchen eben so viel dicht an einander liegende Samenkörner werden, welche anfangs grün sind, hernach aber, wenn sie reifen, schwarz werden, und auf der Seite, wo sie zusammenhangen, ein kleines weißes beynahe unmerkliches Knöpfchen behalten. Sie sind ein wenig länglich und runzelig, und gleichen, sowohl in Ansehung ihrer Bildung, als der Farbe und Größe, dem Mäusekothe.

Die Pflanze vermehret sich nur durch den Samen, welchen man zu aller Zeit aussäen kann, und der auch geschwinde aufgeht. Sie wächst so gar von freyen Stücken an denen Oertern, wo sie einmahl gestanden hat, ohne daß man sie beynahe tilgen kann; aber kaum hat sie ihre vollkommene Bildung, so geht sie in die Höhe, daher muß man alle Monathe ein wenig davon säen, wenn man sie brauchet. Ihr Same ist sehr schwer einzusammeln; denn sobald er reif ist, fällt er aus, und die Vogel sowohl als die Feldmäuse sind sehr begierig darauf. Man muß den Stängel ein wenig grün abschneiden, und in der Sonne auf einem Tuche dürr werden lassen, oder ein altes Stück Leinwand unter die Pflanzen breiten, damit man den Samen nach und nach, so wie er ausfällt, bekomme. Er bleibt zwey Jahre gut. Man kann ihn entweder im Frühlinge oder Herbste aussäen; doch ist letztere Jahrszeit hierzu bequemer. Man säet aber denselben auf ein freyes Stück Landes, wo die Pflanzen nachgehends bleiben sollen. Sind dieselben etwas erstarket, so muß der Boden umgegraben werden, um das Unkraut auszurotten. Man muß auch einige Pflanzen ausziehen, wenn sie zu nahe an einander stehen, und 8 bis 10 Zoll Raum zwischen ihnen lassen. Nach diesem erfordern sie keine besondere Wartung mehr; es müßte denn seyn, daß neues Unkraut zum Vorschein käme; alsdann muß der Boden zum zweyten Mahl umgegraben

werden, um ſolches wegzubringen. Wird di
gehörige Art und bey trocknem Wetter ver
wird der Boden vom Unkraut rein, und kein
mehr nöthig ſeyn, bis der Borretſch verwelk
jenigen Pflanzen, welche man im Herbſte g
werden im May blühen; diejenigen aber, n
erſt im Frühjahre ausgeſäet hat, werden nic
im Junius, blühen. Verlangt man demna
Pflanzen beſtändig fort blühen ſollen, ſo m
Frühjahre, einen Monath nach der erſten,
Saat vornehmen. Dieſes muß aber auf ei
igen Rabatte geſchehen; und wenn eine tro
terung einfiele, ſo muß man den Boden fl
ßen, und dadurch die Pflanzen zum Aufge
gen. Von dieſer letztern Saat wird man
kommen, die bis zu Ende des Sommers blü

Der Borrage wird mehr zur Arzeney,
Küche, gebraucht. Indeſſen kann man ih
gutem Nutzen, unter andern Kräutern zu der
und auf andere Weiſe an den Speiſen, gebrauch
aber jung und zart ſeyn. Man bedienet ſich
Blume, wegen ihrer ſchönen himmelblauen
Salat. Weil die jungen Pflänzchen ſonderlich
viele Aehnlichkeit mit denen von den ſogenann
oder wilden Gurken (Cucumis ſylveſtris; E
haben: ſo müſſen diejenigen, welche beyderley
in ihren Gärten haben, bey Aufſuchung der jun
ragen-Pflanzen zu Salaten oder zum Kochen,
anwenden, daß ſie keine Eſelsgurken-Pflanzen
ragen ergreifen, indem jene ungemein ſtark pu

Auſſer dem aus den Borragen bereiteten
und Syrupp, kann ein Hauswirth ſich des Bo
Zuckers oder der Borragen Conſerve zu ſ
ſundheit bedienen. Man nimmt, in dieſer Abſich
hes gleichweites Glas, beſtreuet den Boden mi
leget eine Schicht Blumen, ungefähr einer

, darauf; alsdann Zucker, und nachher wieder
men, und alſo wechſelsweiſe, bis das Glas voll
ſo hat man eine vortreffliche Herzſtärkung.
Man pflegt die Blumen auch in den Wein zu legen,
davon zu trinken.

as, ſ. Borax.

at, Borat, oder Burat, ein aus Seide und wolle-
Garn gewebter ſchwarzer Zeug, wobey die Kette oder
Aufzug Seide, der Einſchlag aber Wolle, iſt. Es
deſſen zweyerley Arten, gepreßten und ungepreßten,
beyde ſind an Güte bald fünfdrähtig, bald ſechs-
htig, ſuperfein, u. ſ. w. Nach Proportion dieſer Güte
die Elle zu 2 bis 6 Groſchen verkauft. Man muß
bey deſſen Einkauf wohl Acht geben, daß man nicht
verbranntem oder ſtreifigem Gute betrogen werde,
chen letztern Fehler der Borrat oft zu haben pflegt.

Der Borrat wird in Niederſachſen, ſonderlich in Hamburg,
fabriciret, und auch daſelbſt am ſtärkſten vertrieben, in-
ihm daſiges Frauenzimmer täglich zu Regentüchern und
ſchürzen trägt. Der gepreßte wird in Freuden- der un-
aber in Trauer-Tagen, gebraucht.

, Borretſch; ſ. Borragen.
borfer Apfel, ſ. unter *Malus*.
en, ſ. Schweins-Borſten.
-Gras, Gramen ſparteum juncifolium, *Bauh.* &
. Nardus *Linn.*; ſ. unter Gras.
-Pinſel, ſ. unter Pinſel.
-Wiſch, iſt ein aus Schweinsborſten beſtehendes
liches Werkzeug in einer Haushaltung, womit ſo-
die Wände und Decken von den Spinneweben und
en daran hangendem Unrath zu reinigen, als auch
Staub von den Meublen gar bequem abgekehret
den kann. Man hat von dieſen inſonderheit zweyer-
Arten, nähmlich kleine, und lange, die man in der
thſchaft brauchet. Der kleinere Borſtwiſch, iſt eine
Borſten ganz kurz, doch länglich zuſammengeſetzte

Handbürſte; der große aber, oder ſo genannte K
kopf, iſt eine von langen Borſten verfertigte,
auf eine lange Stange geſteckte runde Kugel, damit
mit ſelbiger deſto höher langen, und von den T
und Winkeln die Spinneweben oder andern U
deſto beſſer herunter kehren kann.

Borſt-Samen, ſ. Keuſch-Baum.

Borſten-Wurm, ſ. Faden-Wurm, No. 2.

Bort, ſ. Bord.

Borten, L. Segmenta, Fr. Paſſements, oder vie
Bords, heißen die aus Gold und Silber, Seide, L
Zwirn ꝛc. in die Breite gewirkten, (und nicht etwa
dreheten oder geflochtenen) Schnüre von mancherl
ten, als: Treſſen, Galonen, Bänder und Spitz
welchen man ſowohl die Ränder der Hüte, als
Manns- und Frauenskleider einfaſſet, oder an
Nähte und Oeffnungen der Kleider beſetzet. Dieje
welche dergleichen Schnüre, Borten, Treſſen und
der wirken, werden **Bortenwirker**, **Borte**
cher, **Poſamentier**, (welches letztere Wort eig
nach dem franzöſiſchen **Paſſementier** heißen
Schnurmacher, **Treſſenweber**, **Bandweber**,
ſenweber, von den unterſchiedenen Waaren, wel
auf ihren Stühlen weben, L. Limbolarius, Seri
Fr. Paſſementier, genannt. In kleinen Städt
tritt der Bortenwirker zugleich die Stelle eines
Machers, und verfertiget Knöpfe, Leitbänder, B
helfer, Pferdenetze, und dergleichen Waaren n

Die Schnüre oder Borten, ſind bald ſchmal
etliche Querfinger breit. Man bedient ſich derſelb
Einfaſſung des Kleiderſchnittes von auſſen, für
form der Reiter, zu den Livreen für die Bedient
man durchwebet ſie mit ſeidenen Sammetſtreife
und ohne Gold zu den Achſelbändern, zu Fri
der Taſchen und Nähte, und zuweilen gibt m
ſen Livreeborten die Streifen und Farben a

Waren der Herrſchaft, die ſolche für ihre Bedienten beſtellen läßt.

Von den Treſſen und Bändern, ſiehe die davon handelnden beſonderen Artikel.

Die Werkzeuge der Bortenwirker, ſind: ein Weberſtuhl, eine Spinnmühle, und ein Schweif- oder Anſchweifrahm, welche man in Hallens Werkſtäte der heutigen Künſte, II Band, S. 224, fgg. und in Sprengels Handwerke und Künſte, 3ter Samml. S. 91 — 102, beſchrieben findet.

Die Bortenwirker ſind, wie die gewöhnlichen Profeſſioniſten, zünftig, und ihre Profeſſion gehört zu den geſchenkten Handwerken. Ihre Lehrburſche erlernen dieſes Handwerk in 5 Jahren, und müſſen ihrem Meiſter 100 Thaler Lehrgeld erlegen, wenn dieſe Samme nicht durch einen Vergleich gemildert wird. Die Geſellen ſind verpflichtet, 3 Jahre zu wandern, und erhalten 6 Groſchen, wenn ſie nach einem Orte kommen. Auſſerdem aber werden ſie noch von ihren Mitgeſellen freygebig unterſtützet.

Die Arbeiten werden dem Meiſter und Geſellen jederzeit ſtückweiſe, die Goldarbeiten pfundweiſe, die Borten und Schnüre aber ellenweiſe, bezahlt.

Zu dem Meiſterſtück wird $\frac{1}{4}$ Jahr Zeit ausgeſetzt; man verfertigt es unter den Augen des Altmeiſters, und es beſteht in 2 Ellen Sammetborten, und in 2 Ellen Goldborten oder Bandtreſſe. Die ſeidene, (eine von ihrer Geſtalt ſo genannte polniſche Eichel) muß mit allerley Farben durchſchoſſen, dick, auf beyden Seiten von einem verſchiedenen Muſter, und hohl, ſeyn, etwa zu einem Degengehänge. Die goldene Treſſe muß bogig, und mit eingelegter Schnurarbeit geſchloſſen ſeyn. Von der Handarbeit kann ſich der Meiſter ein Stock- oder Uhrband mit Franſen wählen, welches er will.

In Berlin ſind 7 bis 800 Poſamentierſtühle im Gange.

Zu Amiens in Frankreich, werden abſonderlich eine [illegible] Menge Borten von Wolle verfertiget; und den Statuten der Sayetterie oder Raſchweber-Innung dieſer Stadt vom [illegible] Auguſt 1666 zufolge, zählet man ihrer dreyerley Arten: Die[illegible]ne, welche man kleine Borten, Fr. Petite bordure, nennet, [illegible] Aufzug aus 27 Fäden beſtehen, und das Stück davon 24 Ell[illegible] der Länge haben ſoll; die andere, welche man Anderthalb-B[illegible]ten, Fr. Bord & demi, nennet, deren Aufzug von 33 Fäden [illegible] macht ſeyn, und das Stück davon ebenfalls 24 Ellen in [illegible] Länge haben ſoll; und die dritte, welche Borten mit Spi[illegible] Fr. Bord à dentelle, heißt, deren Aufzug von 36 Fäden, und [illegible] Stück von 36 Ellen in der Länge, ſeyn ſoll. Dieſe letztere [illegible] von Borten aber iſt faſt gar nicht mehr im Gebrauche.

Borten, in der Baukunſt; ſ. Fries.

Borten-Filett, bey den Buchbindern; ſ. Filett.

Bortingle, heißt, in der Flußſchifffahrt, eine Art Dalbord (plat bord), womit ein Schiff oder Fahrzeug, wenn es, wegen ſeiner Ladung, ziemlich tief im Waſſer geht, am Rande erhöhet wird.

Borzelkraut, Borzelein; ſ. Burzelkraut.

Borzen, ſ. Faſchine.

Bos, ein Thier; ſ. Ochs.

Boſan, ein Getränk der Türken, welches aus Hirſe beſteht, die mit Waſſer abgeſetzet iſt.

Boſc, Boſcage, Boſche, ein Buſch, ein Gebüſch, ein Luſtgehölz. Siehe *Bocage*.

Boſchen, ſ. Anflug.

Boſquet, ein Luſtgebüſch oder Luſtwäldchen, das z. E. in einem großen Garten angelegt iſt; ſ. Luſtwald.

Boſquiline, ein mit Waſſer und Gehölze bedeckter Strich Landes.

Boſſage, Fr. Boſſage nennet man, in der Baukunſt, diejenigen aus einem Mauerwerke hervorgehenden (oder vorſpringenden) Steine, die man unbearbeitet gelaſſen hat, um hernach gewiſſe Figuren, z. E. Wapen, Laubwerk, kleine Aufſätze oder andere Ornemente, darein zu hauen.

Man nennet auch Boſſages gewiſſe hervorragende Steine, welche man unter den Küſſen oder Wulſten

(Fr.

(Fr. Couſſinets) eines Gewölbes oder Gewölbbogens, gleichſam als Kragſteine, hervortreten läßt.

Sind dergleichen aus der Mauer hervortretende Steine oder Quadern grob behauen ſind, ſo heißen ſie Boſſage ruſtique, ruſtiſch Werk. Sind die Ecken noch daran, ſo heißt es Boſſage à angler. Sind die Quadern in der Mitte geſtippt, und mit einem glatten Rande verſehen, ſo heißt es Boſſage à angler piqué. Sind ſie bloß ſchräg abgeſchärft, ſo heißt es Boſſage à refendre. Sind ſie an den Kanten rund abgeſtoßen, ſo heißen ſie Boſſage arrondi. Hat man ihren Kanten vier Abdachungen gegeben, welche ſich zuſammen vorn in eine Spitze endigen, ſo heißt dieſes un boſſage en pointe de diamant. Sind die Quadern in der Mitte vertieft worden, ſo heißt es Boſſage ravalé. Endigt ſich ihr Urſprung mit einer Hohlleiſte (Cavet) zwiſchen zwey Ueberſchlägen oder ſtarken Riemen (Filets), ſo heißt es un boſſage en cavet. Sind die Kanten als eine Rinnleiſte gebildet, ſo heißt es Boſſage à doucine. Sind ſie als eine Kehlleiſte abgeſchärft, ſo heißt es Boſſage à talon. Wurmförmig gebogte hervorſtehende Quadern heißen Boſſage vericulé.

Der Zimmermann nennt Boſſage: 1) jede durch ein gekrümmtes Holz formirte Bogenrundung: 2) die kleinen hervorragenden Balken-Enden, z. E. an einem Giebelſpieße, an einem Krahnſtänder ꝛc.

Sie, heißt bey den Bildhauern, ſo viel als reliek, erhabene Arbeit.

In der Zeichnungskunſt, ein Abguß oder abgeformtes Modell, nach welchem gezeichnet wird.

Auf der Glashütte, die kugelrunde Geſtalt, welche der Glasmacher dem mit dem Pfeifenknopfe aus dem Hafen gehohlten Glaskloſe gibt.

Bey den Jägern, die dicke und harte Erhöhung auf dem Knopfe der Hirſche und Rehböcke, da wo ſie die erſten Enden des neuen Gehörnes (le cru de la tête) und die Hirſchkolben (Cornichons) anſetzen. An den Hirſchen heißt ſie auch Meule, und an den Rehböcken Enflure.

Bey den Salzwerken, eine Tonne von 5 bis 600 Pfund Salz.

Bey den Gärtnern, ein Schwamm, oder andere Gewächs oder Knorren an der Rinde der Bäume.

Boſſe de pavé, heißt, bey den Pflaſterern, der Rücken oder die härteſte Erhabenheit eines gepflaſterten Dammes, welche der ſchweren Laſt der Frachten den mehreſten Wiederſtand thut. Die Boſſe wird den niedrigen Theilen (la flache) des Dammes entgegen geſetzt.

Boſſelage, Boſſelure, getriebene Arbeit auf Silbergeſchirr.

Boſſelé, Fœuilles boſſelées, Blätter, die auf ihrer Oberfläche hin und wieder Buckeln haben, welche auf der Unterfläche eine Höhlung machen, z. E. Kohlblätter.

Boſſemana, der Unter-Bootsmann; ſiehe oben unter Bootsmann.

Boſſer, Boſſer l'ancre, den Anker aufſetzen, d. i. ihn auf den Krahnbalken (Boſſoirs) bringen.

Boſſer le cable, oder ſchlechtweg Boſſer, das Seil, wenn das Ankertau, wenn der Anker im Meere iſt, ergriffen wird, befeſtigen.

Boſſette, ſiehe Buckel.

Boſſier, heißt, auf der Glashütte, der Bläſer und Schwinger; derjenige Arbeiter, welcher die Glasklöße, woraus z. E. Bouteillen entſtehen ſollen, rund bläſet und ſchwinget.

Boſſil, der aufgeworfene Rand an einem Graben.

Boſſiren, ſiehe Wachs-Boſſiren.

Boſſoirs, Boſſeurs; ſiehe Krahnbalken.

Boſſu, nennet man, in Touraine, die kupferne Münze, die man zu Paris Sou marqué, nennet. Siehe Sou.

Boſuel, ſiehe unter Ranunkel.

Bota, iſt bey den Spaniern ein gewiſſes Maß, womit man feuchte Dinge meſſen. Es hält 30 Robas, der Roba aber 30 Pfund. Siehe auch Botte.

Botargum, iſt das von den Franzoſen ſo genannte Boutargue, Boutargue, oder Boutarque, oder, wie die Provenſaler ſprechen, Bon Argues, welches von dem Rogen oder den Eyern eines Fiſches, Aloſe, Harder, Meer-Aeſche, Me

r-Alet, oder Groſskopf, Fr. Muge oder Mulet, L.
l oder Cephalus, genannt, (ſ. Th. I, S. 577 fgg.)
nis in der Barbarey, (welches das beſte) desglei-
an unterſchiedlichen Orten in Aegypten, ſonderlich
lexandrien herum, wie auch zu Martegne, 8 Mei-
n Marſeille in Frankreich, zugerichtet, und von da
ſchen nach Italien und in andere Gegenden ver-
et wird. Abſonderlich wird deſſen von Alexandrien
m ganzen Levante überaus viel verbrauchet.
ach des Dale Bericht wird der Botargum folgen-
Geſtalt gemacht. Man nimmt die ganzen Rogen-
Eyerſtöcke, ſtreuet grobes Salz darüber, und bedek-
es 4 oder 5 Stunden. Nachgehends beſchweret und
ſet man es zwiſchen zwey Bretern Tag und Nacht;
wenn man es gewaſchen hat, trocknet man es 13
14 Tage lang an der Sonne, und bringt es jede
cht unters Dach, oder hängt es in den Rauch, jedoch
t von der Flamme, damit es nicht zu warm werde.
Es macht Appetit zum Eſſen und Trinken, gibt auch
m Weine einen beſſern Geſchmack. Das beſte muß
t trocken ſeyn, und röthlich ausſehen, und wird in
katholiſchen Ländern, beſonders zur Faſtenzeit, mit
mmöhl und Citronenſaft gegeſſen. Man ſchneidet es
Schnitten, wie den Caviar, und hält es für ein deli-
tes Gericht, wie es auch in der That iſt. Wenn man
verwahren will, legt man jedes Stück beſonders, und
kelt es in Arten von Wachsblättern, da man es als-
nn überall mit ſich herum führen kann; ſonſt aber
engen ſich ſehr leicht Würmer darin. Siehe auch
ouri und Caviar.

rus, ſiehe Rohrdommel.

h, (Heck-) ſiehe im H.

he-Haken, ſiehe unter Haken.

he, (Deich-) } ſiehe in D.
- (Dienſt-) }
- (Frohn-) ſiehe in F.

Bothe, (Gerichts-) siehe in G.
— (Handwerks-) } siehe in H.
— (Haus-) }

Bothschafter, siehe Gesandte.

Botiche, heißt, im Königreiche Chili, eine Art Weinfaß, welches ungefähr 32 pariser Pinten hält.

Botres heißen, bey den Tuchmachern, stumpfe und bu Scheren, d. i. die nicht scharf sind.

Botrys ambrosioides; vulgaris u. mexicana, s. **Traubenkra**

Botrys chamædryoides, siehe **Trauben-Gamanderle**

Botta. ein italiänisches Maß; siehe *Botte.*

Bottage. eine gewisse Abgabe, oder Art **Zoll,** welche Abtey St Denis in Frankreich von denen Schiffen u Waaren, welche auf dem Seinefluſſe hin und her pass vom Tage St. Dionysii, oder vom 9 Oct. an, bis den Nov., als den St. Andreastag, zu heben berechtigt i

Bottaja, siehe unter *Botte.*

Bottanne, ist eine Art Zeug, der zwar in Frankreich fa nicht, sondern in fremden Ländern gemacht, womit a doch zu Lyon ein ziemlich starker Handel getrieben wi

Botte, ein Bund oder Gebund; siehe **Bündel.**

Im erweiterten Sinne nennet man auch Botte, nen Haufen, oder eine Menge über einander liegen Sachen von einerley Gattung, wenn sie gleich nicht a mahl zusammen gebunden sind. Einige nennen au Botte jedes rund zusammen gewickelte **Pack.**

Bey den Nadlern, ein Pack Draht, in Ring oder langgeschnitten. Bottes. Ringe Draht. Bot de. drellées, Packe, (Gebünde oder Strehnen) geri teten Drahtes.

In der Handlungssprache, heißt Botte, ital. u span. Botta ein gewisses Faß zu Wein oder ande flüßigen Sachen; daher sagt man eine Botte spanisch Wein, eine Botte Oehl ꝛc. Die Oehlbotte gleicht fast nem Muid. Die Weinbotten sind in der Mitte weit als an den Seiten, und gehen vom Spundloche bis

Einſchneidung immer enger zu. Beſonders bedient
n ſich des Wortes Botte, in den franzöſiſchen Provin-
, welche an Italien gränzen, wo man eben daher
n Böttcher Botrajo nennet. Auch iſt es bey den
miern gebräuchlich, wo die Botte oder Pipe 30
es hält, eine Arobe aber 25 Pfund wiegt.
i Bretagne rechnet man die Botte nach Velten, die Velte
pots oder Töpfen, d. i. nach pariſer Maß 8 Pinten. Die
gieſiſchen Botten halten 67 bis 68 Velten. Die ſpaniſchen
ſind ſo groß. Dieſe und die portugieſiſchen Oehlbotten wie-
ungefähr 1000 Pfund. In Bretagne verkauft man ſie nach
Gewichte, und zieht 16 pro Cent für das Tara ab. Man
ch halbe Oehlbotten, welche nach Proportion wiegen.
e Botte zu Venedig iſt eine halbe Amphora, und hält 2
ſi oder Bigonti, der Bigot 4 Quarten, und die Quarte
hafferas. Man theilet auch die venetianiſche Botte in
ches, deren 76 eine Amphora machen.
e liſſaboniſche Botte iſt nicht ſo groß, als die ſpaniſche,
eträgt jene zu Amſterdam 25 bis 26 Steckans, dieſe aber
l. 37.
dlich heißt Botte, auch ein Stiefel.
i der Reitſchule ſagt man: ce cheval va à la bot-
i. dieſes Pferd kommt mit ſeinem Kopfe dem Rei-
i die Stiefel, und will ihn ins Bein beißen, z. E.
er aufſitzen will.
rer la botte, die Beine anſchließen, und hier-
das Pferd zu einem hurtigen Gang antreiben.
ym Sattler, heißt Botte, der Tritt oder Auftritt,
m Einſteigen in die Kutſche dient. Ingleichem
chlag an einer Landkutſche.
ym Jäger, das Hängſeil, d. i. der lange Riemen,
ch die Leine, woran man den Leithund führet.
Bier, ſiehe unter Bier, Th. V. S. 199.
, das Heubinden; das Binden des Heues oder
es in Bunde; ingl. der Lohn der Heubinder.
in Büſchel (Bunde oder Gebunde) binden.
er, ſiehe unter Bottlerey.
Stiefeln machen; it. einem die Stiefeln anziehen.

Se botter, viel Erde oder Koth an den hangen haben, weil man auf einem ſchmie moraſtigen Boden gegangen iſt.

Bottich, iſt ein großes, von ſtarken eichenen T ſammengeſetztes, und mit ſtarken eiſernen o nen Reifen gebundenes, rundes Gefäß, n Boden weiter, als oben, und nach Bedürf oder kleiner iſt, auch ſeinen Beynahmen kommt, wozu es gebraucht wird.

Bottich, (Brau-) wie dieſelben mit Vortheil ſen, zu erhalten, auszupichen, zu reinigen u nen ſeyn; ſ. Th. V, S. 257, ſqq.

Bottich, (Gähr- oder Gährungs-) ſ. Th. V

Bottich, (Meiſch- oder Möſch-) ſ. Th. V,

Bottich, (Stell-) ſiehe eben daſelbſt.

Bottich-Hefen, ſ. Th. V, S. 181.

Bottichmacher, ſiehe Böttcher.

Bottich-Zirkel, ein bey den Böttchern gebräu zerner Zirkel mit zwo eiſernen Spitzen; ſ. u

Bottier, ein Schuhmacher, der Stiefeln macht felſchuſter.

Bottine, ein Halbſtiefel; ingl. ein kleiner weichem Leder.

Bottines de fer, eiſerne Stiefeln, die auswen der überzogen ſind, für Kinder mit ſchiefen ſchwachen Beinen.

Bottlerey, Fr. Depence, Soutes, heißen die u mern im Hintertheile eines Schiffes, wo d und das Pulver verwahrt liegen. Derjen Bediente, welcher über die Bottlerey oder mer, und über allen Proviant des Schiffes und ſelbigen unter das Schiffsvolk austh Bottelier, oder Buddelier, Fr. Depencier, Valet, genannt. Er hat einen Gehülfen den man den Waſſer-Bottelier nennet.

Bouar, oder Bouard, ein Münzwort, iſt eine groſſe Maſſe [illegible]-hammer, 16 Pfund am Gewicht, demjenigen Ham[illegible] ziemlich gleich, den die Münzer Flatoir nennen, welcher unten breit iſt, womit man etwann flach ſchlägt, ausgenommen daß er gröſſer und kürzer iſt. Man bedienete ſich ehemahls deſſen, eine Anzahl über einander gelegter Münzſtücke gleichzuſchlagen. Siehe auch Bouer.

Bouc, ein Ziegenbock, der Mann der Ziege; ſ. unter Ziege.

Bouc-etain, Bouc ſauvage, ſiehe Steinbock.

In der Handlung, bedeutet Bouc einen Schlauch von Bocks- oder Ziegenfell, worin man Wein oder Oehl verwahret.

Im Maſchinenweſen, eine Art Klobenzeug mit eiſernen Hörnern, worauf man eine Kette ohne Ende auf und niedergehen läßt. Es kommt inſonderheit bey Waſſermaſchinen vor.

Bouge, Bouquetine, L. Tragoſelinum, Bockspeterlein, Steinpimpinell; ſiehe unter Pimpinell.

Boucan, der Ort, wo die Wilden in Amerika Fleiſch räuchern; eine Rauchhütte; ingl. der hölzerne Roſt, worauf ſie das Fleiſch, welches ſie räuchern oder dörren, legen oder hängen; ingl. eine Darre zum Manioc- oder Caſſave-Mehl; ſ. unter Caſſave.

Boucan, (Bois) ſiehe oben unter Bois, S. 176.

Boucane, L. Angelica ſilveſtris minor; ſiehe unter Angelica.

Boucaner, nach Art der amerikaniſchen Wilden, Fleiſch räuchern oder Fiſche dörren.

Boucaner des cuirs, nach Art der Wilden in Amerika, Felle zubereiten, d. i. die Felle in Rauch hängen, nachdem ſolche vorher eine geraume Zeit im Waſſer eingeweicht, hernach geſchabt, und durch Reiben mit dem Gehirne von Rehen ſchmeidig gemacht worden. Siehe auch Boucaniers.

Boucaner, heißt auch, Ochſen und andere wilde Thiere jagen, um die Haut davon zu bekommen, und das Fleiſch räuchern.

Boucaniers, nennt man in der Handelschaft, die am
schen Seeräuber, welche den nach Oſt- und Weſt
gehenden, und von dar kommenden Kaufffahrder
fen auf der See aufpaſſen, und ſich derſelbe
mächtigen ſuchen. Sonſt hat man dieſen Nahr
den Cannibalen auf den antilliſchen Inſeln,
darauf, pornehmlich aber auf der Inſel St. D
ſich befindenden ſpaniſchen und franzöſiſchen
beygelegt, die ſich ſonſt mit nichts, als mit de
der Stiere, oder wilden Schweine, beſchäftig
mit der einen, ihren auf beſondere Art zuger
Häuten, und mit der andern, ihrem ebenfalls g
ſonders geräucherten Fleiſche, Handelſchaft zu
Die ſpaniſchen Boucaniers werden inſonderhe
tadores, oder Monteros, genannt.

In Anſehung der Waffen, der Kleidung, der
ge, der Art und Weiſe, die bemeldeten Thiere z
und zu zerlegen, der dazu nöthigen und auch dar
ſonders abgerichteten Hunde, der eigentlichen Zur
der Häute von den Stieren, und des Räucherns d
ſches von den wilden Schweinen, und der übri
bensart dieſer Boucaniers, findet man in Sâvai
univ. de comm. Th. I, S. 534 fgg. nach der
Ausgabe von 1750, in fol. ausführliche Nacht
und ich werde in der Folge an gehörigem Orte
Erwähnung thun.

Was bemeldeter Boucaniers Art und Weiſe mit den
nen zugerichteten Stierhäuten, und mit dem von ihnen
cherten wilden Schweinfleiſche zu handeln, betrifft, ſo
die franzöſiſchen Boucaniers abſonderlich aus ihren
Packe, die ſie Charges oder Laſten nennen, und wo ſie th
der von alten, und theils von jungen Stieren, theils au
von Kühen, unter einander mengen. Dieſe Laſten beſte
aus 2 Stier- oder einander ganz gleichen Ledern, d. i. vo
wirklichen Stieren, oder von einem Stiere und zwo Küh
von vier Kühen, oder von drey jungen Stieren, indem
Stiere für 2 alte, und 2 Kühe für 1 Stier gehen, wel

)chſen nennt, obgleich dieſe Thiere, welche die Bou-
en, nicht geſchnitten ſind. Sie wickeln ihre Leder in
Banettes oder Körbe zuſammen, damit ſie von ihnen
weniger gehindert werden, wenn ſie in den Gehölzen
chen, und tragen ſie auch ſolcher Geſtalt in ihre
, oder auch an die Reeden, wohin die Kaufleute
auf die Schiffe zu laden. Jede Laſt, oder jeder
insgemein für ſechs Stücke von 8 Realen verkauft,
niſche Münzen ſind, indem die franzöſiſchen allda
gar nicht gäng und gebe ſind. Der ſpaniſchen
s ihre Leder aber, welche ſonſt zwar eben ſo, wie
ſchen ihre, zugerichtet ſind, wie denn dieſe ſelbſt
richtung von jenen erlernt haben, werden nach der
einem berühmten Hafen auf der Inſel Cuba, ge-
machen einen Theil von der Handlung dieſer Stadt
die Flotte und die Gallionen bey ihrer Zurückkunft
Crux und Porto-Bello daſelbſt anzulanden und die-
zunehmen pflegen, um ſie nach Spanien zu über-
ſie für havaniſche Leder verkauft, und für die beſten
rden, die aus Amerika nach Europa kommen.

er das boucanirte, oder von den Boucaniers, ab-
den franzöſiſchen, geräucherte wilde Schwein-
belanget: ſo gefällt daſſelbe, wenn es aus dem Bou-
r Räucherhütte kommt, ſowohl den Augen als auch
nacke, indem es einen ſehr annehmlichen Geruch von
gleich aber auch eine rechte Zinnober- und appetitliche
ſo, daß es viele Leute eſſen, ohne es kochen zu laſſen,
Geſchmack daran finden, als wenn man es auf andere
rt. Es iſt an dem, daß das boucanirte Fleiſch ſich nicht
eſem Stande der Vollkommenheit und der Güte er-
daß es ſo gar nach Verlauf eines halben Jahres ver-
trocknet, daß es, man mag es eſſen, auf was für Art
alsdann nur einen ſcharfen und ſalzigen Geſchmack
ſes Fleiſch wird in Packen, gemeiniglich zu 60 Pfund
ud jedes Pack für 6 Stück von 8 Realen, verkauft.
acken braucht man die Stiele von den Palmbaum-
Ihre Schwere vermindert ſich aber dergeſtalt, daß
netto 60 Pfund Fleiſch haben muß. Sonſt treiben
caniers auch ein ſtarkes Gewerbe mit dem Schwein-
oder geſchmolzenen Fette, welches ſie in großen
ſie Poriches nennen, ſammlen. Dieſes Schmeer oder

Fett, welches ſie Mantegue nennen, wird auch zu 8 Stück Achten der Topf verkauft. Mit beyderley Arten von Wa ſchicht in den franzöſiſchen Wohnplätzen auf der Inſel S mings und Tortue, ein großer Vertrieb und Gebrauch. ſerdem aber geſchehen auch ſtarke Verſendungen davon antilliſchen Inſeln und bis auf das feſte Land vom fran Amerika; und man verkauft auch vieles davon zur S der Equipage auf den Schiffen, die entweder der H wegen aus Frankreich kommen, oder welche die Flibuſt Avanturiers auf der Inſel Tortue ausrüſten, um g Spanier auf Kaperey auszugehen.

Boucaſſine, ſind gewiſſe Arten ſteifer Leinwand grober Drillich und Zeuge von Ziegenhaaren, Gummi beſtrichen, gerollt, und unterſchiedlich g werden. Daher heißen denn die feinen baumw Tücher, welche zu Tiria, und in einigen andern T der umliegenden Gegend, gemacht, und mit Le Mehl oder Kleiſter zugerichtet und geſtärket u wenn ſie wie indianiſche Tücher von den Prove gemahlet worden, **Boucaſſine von Smyrna**

Boucaut, ein Packfaß; ein Faß von mittelmäßige ße, worein man allerley Waaren packt.

Boucharde, ein Stein- oder Marmor-Bohrer der hauer; ſ. unter **Bohrer**, S. 160.

Bouche; dieſes Wort wird von den Menſchen und P auch einigen andern Thieren, geſagt, wenn man nigen Ort benennen will, durch welchen ſie ihre ung zu ſich nehmen, d. i. der **Mund**, oder das L

Der Gehorſam des Pferdes entſteht aus de pfindung des Maules. Bouche fine, légère, ſenſible, ſagt man von einem weichmäuligen P Bouche aſſurée, qui ne bat jamais à la main, v nem, das nicht hartmäulig iſt, nicht in der Fauſt und das Gebiß jederzeit, doch ohne Ungeduld Der bouche aſſurée iſt entgegen geſetzt b bouche oder égarée, ein falſches oder ungewiſſes Maul, welches bey dem Eindrücken des Gebiſſes bald z

, bald aber unempfindlich zu seyn scheint.
rouilleuse. ein allzu weiches Maul, welches
das Gebiß fürchtet. Bouche à pleine main,
elches zwar nicht die zarte Empfindung des
s weichmäuligen Pferdes hat, aber doch dem
chet. Muß aber der Reiter dieſen Gehor-
rdes erſt mit ziemlicher Mühe erhalten, ſo
ce cheval a la bouche plus qu' à pleine
beſſer: ce cheval eſt fort en bouche.
m ganz hartmäuligen Pferde ſagt man:
point de bouche. Und von einem, das
te Behandlung erſt hartmäulig geworden
l a la bouche perdue ou ruinée.
n'a ni bouche ni éperon. dieſes Pferd achtet
noch Sporen; es läßt ſich gar nicht lenken.
r, das Backofenloch.
die obere Rinde oder obere glatte Fläche

rs. das Brunnenloch.
Rundvoll; ein Biſſen.
Eingang am auswendigen Umkreiſe einer
ne, die Bourdigue heißt.
Schlächter, Fleiſcher, Metzger.
s Schlachthaus; ein öffentlicher Ort, wo
und kleines Vieh ſchlachtet. Ingl. eine
; der Ort, wo das Fleiſch des geſchlachte-
verkauft wird; der Fleiſchſcharren.
gekochter Trank aus Waſſer, Zucker und

boucher, eine Art Zuckerbirnen, die ſo
die Bergamotten; ſ. Th. V, S. 419.
Verzäunung eines Landgutes oder Bauer-
Gehäge um einen Acker, Garten u. d. gl.
mit Buchsbaum bewachſener Ort.
in der Schiffbaukunſt, die größte Breite
von auſſenher, ungefähr in der Gegend

des Maſtes, wo der längſte Querbalken und die gr
ten Inhölzer angebracht ſind.

Bouchoir. der Schieber, das Schiebeblech oder Schubb
womit der Backofen zugemacht wird; das Ofenble

Bouchon, ein Stöpſel; ein Pfropf; das, womit ein G
zugeſtopfet wird, (es möge ein Stück Werg oder L
wand, oder Papier, oder Holz, oder Kork ꝛc. ſey

Bouchon, heißt auch ein Buſch oder Wiſch vor Wein=
Bierhäuſern; ein grüner Buſch, Strauch, Z
oder Kranz, oder auch ein Wiſch von Stroh ꝛc. a
ner langen Stange, ſo an einigen Orten, zum Zei
eines Wein= oder Bierſchankes, vor den Hä
ausgeſteckt wird; ein Weinzeichen, ein Weinkr
ein Bierwiſch, ein Bierkranz, ein Bierkegel, e
Bierruthe, u. d. gl. ſ. Th. V, S. 285, f.

In den Pferdeſtällen heißt Bouchon ein Reibw
eine Handvoll zuſammengedrehtes Stroh oder H
womit man die Pferde abreibet.

Bey den Gärtnern, heißen Bouchons die Raupe
ſter; und in der Seidenmanufactur, die Knötchen a
unebenen Stellen, die ſich manchmahl an den Seide
den befinden, wenn man ſie von den Cocons abwick

Bouchons de laine, gewiſſe Packe engliſcher Wolle, die u
gefähr die Geſtalt eines Strohwiſches haben.

Bouchon de linge, ein unordentlich zuſammengelegtes, z
knittertes, in einem Klump zuſammengedrücktes Pa
Leinwand.

Bouchonner, in einen Klump zuſammendrücken; zerknit
tern; zerkrumpfen; verkrümpeln.

Auf der Reitſchule, ein Pferd mit einem Heu
oder Strohwiſche abreiben.

Bouchonnet, ein kleiner Wiſchlappen.

Bouchot, eine Art Fiſchzäune (Parcs), die aus Pfählen
oder aus Flechtwerk am Ufer des Meeres angeleget wer
den, um die bis an die Küſte gekommenen Fiſche, wenn
ſie ins Meer zurück kehren wollen, zurück zu halten.

ucle. Durch dieſes Wort werden überhaupt allerley Arten von Ringen und ringförmigen Sachen verſtanden, die aber zum Theil erſt durch die hinzu gefügte Benennung ihres Gebrauches eine beſtimmte Bedeutung erhalten, von welcher hernach auch ihr deutſcher Nahme abhängt.

Im erweiterten Sinne heißt Boucle, eine ringförmig gekrauſete Haarlocke; eine Buckel.

In der Baukunſt, heißen Boucles, an Stäblein und Reifen, kleine Zierrathen in Geſtalt an einander gehängter Ringe.

Beym Hufſchmid, Boucle de jument, ein meſſingener Ring, der den Stuten, die nicht beſprungen werden ſollen, umgeleget wird.

Bey den Gelb- und Rothgießern, und Schlöſſern, heißen Boucles, runde Ringe von Eiſen oder Metall, welche an die Thorwege oder Kutſchenthüren befeſtigt ſind, und zum Zumachen derſelben dienen.

Ueberhaupt werden nicht nur runde Ringe, ſondern auch allerley Arten von Haken und Gehängen mit dem Worte Boucle benannt.

Boucles, heißen, bey den Bortenwirkern, die kleinen Ringelchen von Zwirn oder anderer Materie, die in der Mitte der Vorderlitzen (Liſſes) angemacht ſind, und durch deren jedes man gewiſſe einzelne Zettelfäden zieht, da man hingegen andere Zettelfäden neben vorbey gehen läßt; welches alles von der Einrichtung abhängt, die der Poſamentier gemacht hat, ſein Modell auf der Arbeit hervorzubringen.

Boucon, Boucon de Lombard. Dieſes aus dem Italiäniſchen entlehnte Wort bedeutet einen vergifteten Biſſen, ein Giftſüppchen, vulgo ein ſpaniſches Süppchen; ingl. ein vergiftetes Getränk.

In der Kochkunſt, nennt man zuweilen Boucons, eine Art kleiner Paſtetchen.

Boudelle, ſtatt bout d'aile, ein Stockkiel; eine Feder aus dem Vordertheile eines Gänſeflügels.

Boudin, eine Blutwurſt; ſ. Wurſt.

In der Baukunſt, ein dicker Pfühl, welcher einer Wurſt, um den Fuß einer Säule herum

Beym Schlöſſer, Reſſort à boudin, eine von Draht in einer Röhre.

In den Wollmanufacturen, heißen Boudi aus den Streichen gekommene Flöten, wenn ma cylindriſcher oder wurſtförmiger Geſtalt aufgere

Boudinade, heißt überhaupt ein Gefülle von W (inſonderheit von boudin blanc, d. i. aus Mil dem Bruſtfleiſch von Hühnern oder Kapaune ches in allerley Fleiſchwerk hinein gewirket Man macht vornehmlich Lamms- und Haſen dinade. Siehe unter Lamm und Haſe.

Boudine, heißt, auf der Glashütte und bey dem das Knöpfchen in der Mitte der runden Glasſ Man nennt es auch Oeil de boeuf, welchen aber auch die runde Glasſcheibe ſelbſt führt.

Boudinée, gekochtes Blut zu Würſten.

Boudinière, ein Wurſttrichter; ein Wurſthorn; ner blechener Trichter, deſſen man ſich beym der Würſte bedienet.

Boue, Gaſſendreck, Straßenkoth, Schlamm u gleichen Unrath.

Beym Hufſchmid, la boue ſouffle au poil, ſich in der Gegend der Krone des ſchadhaften eine eiterige Materie ſehen.

Boude, ſ. Baak.

Bouement, heißt, in der Münzſtätte, das Glei gen der Münzſtücke mit einem ſchweren Hamn

Beym Tiſchler, heißt Bouement, Abouemer Aſſemblage d'abouement, diejenige Zuſammen da die glatten oder flachen Theile, z. E. die Feld kantig in einander verzapft ſind, ihr Simswerk (res) aber diagonal (à ongler) mit einander verbu

Bouer, eine Anzahl auf einander liegender Münzſtück mit dem großen Münzhammer (Bouard) gleichſ

ſe, ſ. Bologneſer Hündchen.

ſette, eine kleine Quaſte, Troddel oder Dolle, womit ein Pferdegeſchirr verzieret wird.

ſette, hieß auch, ein Bauſch oder Buſch von Franſen, oder ein Quaſt von Bändern, die das Frauenzimmer auf dem Kopfe, oder an der Seite des Kopfzeuges, trug.

ſier, ein Röhrchen, womit die Metzger das Fleiſch aufblaſen, um ihm ein beſſeres Anſehen zu geben.

ſon, ſ. Hof-Narr.

ſon, L. Loligo major, Sepia; ſ. Blackfiſch.

ſonneſſe, ſ. *Bougran.*

ge, heißt (in geringen Häuſern) ein Nebenkämmerchen (gemeiniglich ohne Ofen), ein kleiner Verſchlag neben einem Zimmer oder neben einer Kammer.

Man nennt auch Bouge, eine kleine Polter- oder Rumpel-Kammer; ſonſt une décharge.

Zuweilen verſteht man durch Bouge, ein übel aufgeräumtes und unreinliches Zimmer oder Cabinet.

Ehemahls hieß Bouge, ein Felleiſen, ein Reiſeſack.

Beym Böttcher, heißt Bouge, der Bauch eines Faſſes; der mittelſte und erhabenſte Theil eines Faſſes; die Stelle, wo das Faß ſeine größte Weite hat.

Beym Goldſchmid, heißt Bouge: 1) Eine Art Bunzen (Ciſelet), womit man die kleinen Partien bearbeitet, denen man mit dem Treibhammer nicht beykommen kann; ſ. Bunzen. 2) An einem Leuchter, unten, wo der Schaft ausweicht und ſich bald endiget, der ſich erweiternde Ablauf des Schaftes gegen den Fuß des Leuchters hinunter; oder, welches eben ſo viel iſt, der ſich vermindernde Anlauf des Leuchterfußes gegen den Schaft hinauf.

In der Handlung, heißt Bouge, eine feine, weiße und durchſichtige Art Etamin, zu Hemden für ſolche Mönche, die keine Hemden von Leinwand tragen.

Auch heißt Bouge, eine Art kleiner Muſcheln, die aus den maldiviſchen Inſeln herkommen, und auf der Küſte von Guinea und anderswo als Münze gebraucht werden. Siehe Cauris.

In der Schifffahrt, die Rundung oder Ausb der Querbalken (Baux) und der Verdecke eines S

Beym Stellmacher, heißt Bouge, an der (Moyeu) eines Rades der mittelſte oder erh Theil, welcher eine dicke Walze vorſtellt, und chen die Speichen (Rais) eingezapfet werden. ihm iſt die ſo genannte Röhre oder Pfeife (men der Nabe; und hinter ihm, gegen das Geſtelle Vorſtoß (gros bout).

Auch heißt, beym Stellmacher, wie beym mermann, Bouge die Krümmung eines Holze

Beym Zinngießer, der aus dem Boden ein ers oder andern Gefäßes in die Höhe gehende der unterſte Rand oder die inwendige Kante ei lers, oder einer platten Schüſſel ꝛc.

Bougeoir, ein kleiner niedriger Handleuchter mit Stiele oder einer Handhabe, woran er getrage

Bougrier, ein Reiſetaſchenmacher, ein Felleiſen ein Säckler; ſonſt Boursier.

Bougette ein kleiner lederner Sack, den man Reiſe bey ſich führt; ein Reiſeſack; eine Art ſen; ein lederner Bettſack, u. d. gl.

Bougie heißt überhaupt, jedes Wachslicht, nun darunter eine Kerze (Cierge), oder ein ei ſo genanntes Wachslicht oder Tafel-Licht, (welc Form der gewöhnlichen Talglichter hat, und de table, oder bandelle de cire angezündet ab zu Tage mehrentheils Flambeau genennet wird ein Wachsſtock, Bougie filée oder pliée, d. i. len gewundene dünne Wachslichter, gemein In der Sprache des gemeinen Lebens aber b Bougie ſchlechtweg mehrentheils einen Wachs

Bougies de nuit, ſ. Kerzen. (Nacht-)

Bougier, mit einem brennenden Wachsſtocke üb äuſſerſten Rand eines Zeuges, inſonderheit ei deren, herfahren, damit ſich der Rand nicht

, Boguyere; eine Art Fiſchergarn.
, (Blanc de) ſiehe Weiß. (Spaniſches)
, Bougran, Steif-Leinwand, oder Schetter; leinwand, womit die Schneider gewiſſe Stellen em Kleide unterlegen; ſiehe unter Leinwand.
, ſtatt Sarcloir, eine Gäthacke oder Reuthaue.
, wird, in der Kochkunſt, eine Art kleiner Pa- en genannt. Man nimmt dazu das Bruſtfleiſch bratenem Flügelwerk mit ein wenig Rindermark, mter, Speck, feinen Kräutern und ordinären Ge- alles untereinander kleingehackt; alsdann for- man zwo dünne Kruſten (Abaiſſes) von feinem en-Teige, leget das Gehackte ſtückweiſe zwi- eyde Kruſten, und machet alsdann die Einricht- kleine Paſtetchen, nach deren Weiſe ſie auch m werden.
ine Störſtange; eine Fiſchtrampe (eine Stürbe), eine lange Stange, womit die Fiſcher auf dem e im Schlamm oder im Schilf herum ſtören, s Waſſer trüben, um die Fiſche aus ihren Lö- heraus und in die Netze zu treiben.
der Handlung und im Zollweſen, heißt Bouille, tämpel oder das Zeichen, welches in den königl. Zollhäuſern auf jedes daſelbſt angegebene Stück oder Zeug gedrückt wird; ingleichen das Geld, s daſelbſt für das Stämpeln oder Plombieren cher und Zeuge zu entrichten iſt.
Chermay, und Bouille-Cotonis, heißen zweyerley arke Sorten von oſtindiſchem Atlaß; mehren- oeil-de-perdrix-farbig; ſiehe unter Atlaß.
, ſiehe *Bouleur*.
Geſottenes; Gekochtes, d. i. Fleiſch, welches mit Waſſer aufgekocht hat.
ein Brey aus Milch und Mehl, gemeiniglich für Kinder; ein Kinderbrey, Milchbrey, Milchmus, mus, Pappe, u. d. gl. Siehe Brey.

Bouillie pour collation, ein Gericht, das aus durchein gerührten Mehl, oder geriebener Semmelkrumen auch gebrannten Mehl, Milch, Sahne und Zuck ſteht, welches alles man zuſammen über einem gel Feuer zur Conſiſtenz eines Breyes hat einkochen l

Beym Papiermacher, heißt Bouillie, das d. i. der flüſſige Teig, worin die Lumpen durch Zerſtampfen verwandelt worden ſind.

Bouillir, ſieden. Im eigentlichen Sinne bedeute ſes Wort ſo viel als: durch die Hitze, oder dur Gährung aufwallen oder aufbrauſen. Im t terten Sinne heißt bouillir oder ſieden ſo viel als dans l'eau, kochen, d. i. im Waſſer oder in eine dern Flüſſigkeit gekocht werden.

Bouillir oder kochen, wird auch von Töpfen und anden ſchirren geſagt, worin man etwas kochen oder läßt. La marmite bout, der Fleiſchtopf kocht; das Fleiſch im Topfe ſiedet.

Bouilloire, ein kupferner, meſſingener oder blech Siedkeſſel; ein metallener Keſſel, worin man W oder andre Flüſſigkeiten ſiedet.

Bouillon, eine große Blaſe, die ſich auf der Oberfläc ner ſiedenden Feuchtigkeit aufwirft; der Wall das Aufwallen eines kochenden Waſſers oder andern kochenden Flüſſigkeit.

An Kleidungsſtücken und gewiſſen Statsmen heißt Bouillon, eine Bauſchroſe, eine Bandroſe, ſonſt ein runder bauſchender Zierrath von Band ſen oder andern Sachen, z. E. vorn an der Sch und ehemahls auch unten an den Hoſen.

Beym Färber, heißt Bouillon die Brühe; Brühe.

Beym Hufſchmid, ein fleiſchiges Gewächs vo Größe einer Kirſche, welches zuweilen an der C oder dem Strahl des Pferdefußes entſpringt, un von das Pferd hinken muß.

Beym Knopfmacher, ein Golddraht oder dicker Goldfaden, womit an den Lahnsteinen ꝛc. die Kornähren, Räderchen und andere Verzierungen gebildet werden. Siehe auch Cantille.

In der Kochkunst, heißt Bouillon eine Fleischbrühe, Suppe ohne Brod; d. i. eine gewisse Quantität Säfte, die man aus dem Fleische von allerley Thieren, ingleichem von Fischen, Wurzeln, Kräutern, vermittelst des Abkochens mit Wasser, über einem mäßigen Feuer erhalten hat. Und in diesem Sinne wird das Wort Bouillon auch oft in der deutschen Sprache beybehalten. Von dem Coulis unterscheidet es sich dadurch, daß Bouillon sogleich klar heraus genommen und entweder getrunken oder an die Speisen gethan wird; Coulis hingegen muß zerrührt und durch ein Haartuch, oder so genanntes Bouillon-Sieb, gestrichen werden. Es gibt besondere Bouillon-Näpfe, und Bouillon-Tassen. Ueber den diätetischen Gebrauch der Fleisch-Suppen und Kraftbrühen, werde ich unter dem Artikel Fleisch, einige Betrachtungen anstellen.

Die Sorten der Bouillons selbst, sind: 1) zu Fleisch-Tagen, 2) zum Frühstück, 3) für Kranke, 4) zu Fast-Tagen, 5) von Wurzeln, 6) von Fischen, 7) trockene oder Bouillon en poche.

Bouillon an Fleischtagen, Fr. Bouillon gras. Man nimmt ein gutes Stück Rindfleisch, und ein Par Marksknochen; ingleichem alte Hühner, Kalbfleisch ꝛc. wäscht dieses alles aufs reinste aus, thut es zusammen in einen Topf, gießt reines Wasser darein, salzet es hinlänglich, wirft allerley ganze Gewürze, als: Muskatenblüthe, Ingber, Citronenschnitte, dazu, setzt es zum Feuer, und läßt es mit einander kochen. Diese Bouillon oder Brühe wird recht kräftig. Wenn sie bald zu kochen anfängt, muß sie rein abgeschäumet werden.

Bouillon zum Frühstück, Fr. Bouillon du matin. Man macht dergleichen von einem Stück Rindfleisch aus der

der Oberkluft, aus dem blutigen Halsſtücke v
mel und Kalbe, und zwey Hühnern. Wenn ſo
ſammen gargekocht iſt, nimmt man die Bruſt
Hühnern, ſtößt ſelbige im Mörſer mit einem Sti
melkrumen, ſo in eben der Brühe geweicht wo
ſchlägt es ſodann durch ein Haartuch über Se
den, welche in eben der Brühe gelinde aufgekocht

Bouillon für Kranke, Fr. Bouillon en
mé. Man thut eine Hammelkeule, davon das F
löſet worden, nebſt einem Kapaun, dem dicken Fle
einer Kalbskeule, einer Rindfleiſchſcheibe, und e
Spieße gebratenen Repphuhn, in einen irden
gießt 3 Maß Waſſer darauf, läßt es bey gelind
ſo lange ſieden, bis es auf die Hälfte eingekocht
ſeihet nachher die Brühe durch ein leinenes

In den ſtraßburger Verpflegungshäuſern, werden d
enen Knochen mit dem erforderlichen Waſſer in der ſo
Machina Papiniana bey einem gelinden Kohlenfeuer fa
gekocht, und ſolcher Geſtalt ein für Kranke und Schwach
ſames Nahrungsmittel zubereitet. Da aber die Anſcha
ſer Maſchine mit Weitläuftigkeiten und Unkoſten, ſo w
brauch mit Gefahr verbunden iſt, weil, wenn mit der
nicht vorſichtig umgegangen wird, ſie zerplatzt und die
den beſchädigt: ſo wird in No. 34. des Leipz. Int.
1774. folgende wohlfeilere und mit wenigern Umſtänden
te Art, dergleichen Knochen-Bouillon zu verfertigen
ben. Man nimmt einen kupfernen Fleiſchkeſſel, der mit
nau paſſenden Deckel verſehen iſt, wäſcht und zerhauet die
(wozu die vom Rückgrath des Rindes die beſten ſind) t
dem Pfund Knochen 1½ dreßdner Kanne Waſſer und ein
ren in den Keſſel, und läßt dieſes ſtets kochen: ſo wird
6 Stunden eine ſehr brauchbare Bouillon bekommen,
noch verbeſſern kann, wenn man Gelegenheit hat, nebſt
ren auch Peterſilien- und Sellerie-Wurzeln und Kraut
fügen, da man denn auch etwas mehr Waſſer auf 1 Pf
chen gießen kann. Beſonders gibt das Sellerickraut ei
Geſchmack, wenn man deſſen in gehöriger Menge dazu
welche auch wenig oder nichts koſtet, da es gemeiniglich
Wurzeln abgeſchnitten wird, und ins Spühlicht kommt.

ch dienen die Herzblätter dazu; und wenn der Sellerie noch nig iſt, ſind alle Blätter mit Nutzen anzuwenden. Eine gute Vorſicht iſt, dieſe Knochenbouillon zulezt zu ſalzen, weil, wenn s gleich anfangs geſchähe, ſie durch das gar zu lange Kochen zu ſcharf werden würde.

Auszug eines Schreibens von Hrn. Greding, mißlungene Verſuche, Bouillons für Kranke in Arbeitshäuſern und andere Arme, mit wenigen Koſten aus bereits aufgekochten Knochen zu bereiten, betreffend: ſ. in No. 6 und 7 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1773.

Bouillon an Faſttagen, Fr. Bouillon maigre pour le potage aux herbes. Man thut allerley gute Arten von Kräutern in einen Topf mit Waſſer, nebſt 2 oder 3 Semmelrinden, wirket es mit Salz, Butter, und einem Bündchen feiner Kräuter; wenn es anderthalb Stunden gekocht hat, ſeihet man die Brühe durch ein linnen- oder Haartuch.

Man kann ſich dieſer Brühe zu der Geſundheits-Potage ohne Butter, ingleichem zu vielen andern Potagen, als: von Lactuk, Spargel, Endivien, Artiſchocken, ſpaniſchen Cardons und dgleichen mehr, bedienen.

Bouillon von Wurzeln, Fr. Bouillon de racines. Man kochet 2 bis 3 Metzen grün getrocknete Erbſen, zermalmet dieſelben, und thut ſie in einen großen Topf, in welchen ein kleiner Waſſereimer geht, läßt ſelbigen anderthalb Stunden auf dem Feuer ſtehen, nimmt ihn darauf ab, und ſtellet ihn ruhig hin, nimmt ſodann einen mittelmäßigen Topf, ſeihet in ſelbigen durch ein Haarſieb die helle Erbſenbrühe, thut ein Bund gelbe Rüben, Paſtinaken, Peterſilienwurzeln, und ein Dutzend roſe Zwiebeln, darein, würzet es mit Salz, einem Bündchen feiner Kräuter, und einer großen mit Gewürznelken geſpickten Zwiebel, läßt ſolches zuſammen ſieden, und thut nachher ein Bund Sauerampfer, wie auch ein Bund Kerbel, und 2 bis 3 Kochlöffel voll Zwiebelbrühe, hinein. Dieſe Brühe iſt zu allen Potagen mit Gartengewächſen zu gebrauchen.

Bouillon von Fiſchen, Fr. Bouillon d
Man macht den Schleim von den Schleih
die Aale ab, nimmt die Hechte und Karpfen a
davon die Ohren heraus, und ſchneidet ſelbige
thut ſie zuſammen in einen großen kupfernen
Waſſer, Butter, Salz, einem Bündchen fe
ter, und einer mit Gewürznelken geſpickten
Wenn ſolches anderthalb Stunden gekocht
man die Brühe durch ein leinen Tuch, und
ſelbiger gleichviel in drey verſchiedene Töpfe.
einen thut man gereinigte und kleingeſchnitte
pignons, ſchlägt ſelbige mit einem Coulis,
Mehl, und einem Stück grüner Citrone,
Haartuch. Solcher Brühe bedienet man
mahls zu den braunen Potagen, wie auch z
richten und Nebengerichten. Zu der Brü
andern Topfe kann man geſtoßene Mandel
Gelbe von hartgekochten Eyern, durchſchla
che Brühe man denn zu den weißen Potagen,
gouts mit weißer Brühe, gebrauchet. In d
des dritten Topfes, kann man die Fiſche all
weißen als braunen Potagen zu Gerichten un
richten kochen, auch von ſelbiger eine Gelée

**Trockne Bouillon, trockne Fleiſchbri
Potage-Kuchen**, Fr. Bouillon en poche, Ta
jus de viande, eine ſonderlich für Reiſende zu
und ſich einige Jahre im Trocknen haltende,
um aller Orten, zu allen Zeiten und binnen
Minuten gute Kraftbrühen zu bekommen.

Erſte Art. Man nimmt eine Keule vo
und ein junges Huhn, oder ander junges Fleiſ
Von alten kann man keine gute Gelée machen,
kocht es ganz. Hernach, wenn man die Bouill
ein Tuch hat laufen laſſen, thut man es in ein z
oder ſilbernes flaches Becken, ſetzt es auf ein kle
Holzkohlenfeuer, und läßt es einziehen (mi

an muß es oft umrühren, daß es nicht anbrenne, und
theilet die ſich oben ſetzende Haut, damit die Evapora-
n nicht gehindert werde; und continuirt damit, bis es
r Gelée wird. Hernach, wenn man es zum Feuer
t, muß es auf ein Gefäß, welches voll ſiedend Waſſer
, geſetzt werden; und man muß das Becken mit einem
hernen Deckel, welcher oben eine Röhre hat, zu-
cken. Hierdurch wird die Wärme zuſammen gehal-
n, und die Feuchtigkeit dünſtet aus. Man muß aber
ch dann und wann den Deckel abnehmen, um die
lée umzurühren, welche man auf die Art durch ge-
de Wärme des Waſſers ſo lange einkochet, bis die
lée wie ein ſtarker Leim wird, welches, nachdem es
ige Stunden gekocht hat, erfolgt. Sodann nimmt
an es vom Feuer, und läßt es kalt werden. Auf
ſe Art wird die ganze Subſtanz von dem gekochten
ſche zu einer kleinen Portion, dergeſtalt, daß ein
n Stückchen, wenn man es in warm Waſſer thut
d aufkochen läßt, eine ſehr gute Bouillon gibt.

Zweyte Art. Man nimmt 12 Pfund Rindfleiſch,
ches recht ſaftig, nicht zu fett und nicht zu mager, iſt;
en zerſpaltenen Marksknochen; 2 alte Hähne, mit
amt den Knochen in einem Mörſer zerquetſcht; einen
lbsfuß; ½ Quent Muskatenblumen; ½ Quent Ing-
r, und eben ſo viel langen Pfeffer; 4 bis 5 Lorbeer-
lätter; dieſes thut man zuſammen in einen irdenen
pf, gießt eine Portion Waſſer dazu, decket den Topf
hl zu, läßt es 12 Stunden auf einem Kohlenfeuer ko-
n, rührt es dann und wann wohl um, und verſchäu-
t es; ſeihet die Maſſe durch ein Haarſieb, und läßt
, nachdem man alles Fett davon rein abgeſchöpft hat,
alten. Nunmehr iſt es eine Gelée. Dieſe ſetzt man in
em irdenen Topf auf ein Kohlenfeuer, und läßt es ge-
de und recht wohl einkochen, bis es dick geworden iſt.
Dann ſchüttet man die Gelée in eine zinnerne Schuſſel,
läßt ſie recht coaguliren; ſchneidet ſie in 3 Finger

lange

lange und breite Stücke, bringt ſolche in eine Schüſſel nach einem Backofen, woraus das B ausgenommen, und welcher nicht mehr zu heiß i ganz langſam trocknen, und verwahret ſie, in e deres Papier gewickelt, an einem trocknen Ort nicht ſchimmeln: ſo conſerviren ſie ſich Jahr

Will man nun in Eil eine Suppe daraus ſo läßt man Waſſer mit Kerbel, Spinat und Se ſer, damit die Kräuter gar werden, kochen; dann ſo viel davon, als 2 gute Suppentellern machen, in einem andern Geſchirre über Koh thut von den Täfelchen 1 Loth hinein, ſchütt von feingeſtoßenen Muskatenblumen, nebſt de rigen Salze, hinzu, rühret es ſo lange um, Stück vom Täfelchen geſchmolzen iſt, und dann alles, ohne weiteres Umrühren, nur einm kochen und anrichten. Es ſchmeckt ſolche überaus wohl und angenehm, und die Farbe lich, wie die, ſo man von Jüs zu machen Man kann auch die Täfelchen bey einem Trun Bier oder Waſſer, genießen; ſie ſind nahrha

Deſcription des Tablettes de Jus de viande facile à transpo peut conſerver pendant un an & plus, & qui ſont proj des bouillons dans le cas, où l'on ne pourroit avoir d fraîches: ſ. im *Journ. oeconom.* Avr. 1759, S. 164, f

D. Ueberſ. u. d. T. Trockene Fleiſchbrüh, oder Vota zu machen, ſ. im 7 Th. der neuen Auszüge aus d ausländ. Wochen, und Monathſchr. a. d. J. 1768, Mannh. 8. S. 330—332.

Zwo oft verſuchte Anweiſungen, Bouillon en poche zu m in No. 1 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1764, S. 10.

Einige Verſuche mit dem Bouillon en poche, ſ. in No. c. d. J. S. 58. f.

Vom Bouillon en poche, ſ. Leipz. Samml. St. 184— 1767, 8. S. 32, f.

Jo. Hartm. Degners Nachricht von den trockne oder Fleiſchbrüh-Kuchen, ſ. in den Bresl. Samml. v. Cl. V, Art. 2; und v. Mart. 1726, Cl. V, Art. 3, S.

Bey den franzöſiſchen Salzſiedereyen, bedeu un bouillon, die Sole in den damit angefüllten di ernen Töpfen, welche auf dem in drey Theile abge

[illegible] ſieden, vermittelſt eines im Anfange ſtarken, nachher [illegible] immer mehr gemäßigten Feuers, ausdunſten laſſen.

Bey den Stickern, heißt Bouillon, ein geſchlungenes, [illegible] glänzendes Stückchen Gold- oder Silberlahn, welches in die Mitte einer brodirten Blume eingenähet wird.

Bey Waſſerkünſten, heißt Bouillon d'eau, diejenige Art Springbrunnen, da das Waſſer häufig und in dicken Blasen, aber nur bis zu einer ſehr geringen Höhe, [illegible] quillt. Dergleichen künſtliche Waſſer-Br[illegible]del (Brudel) pflegen in Luſtgärten an Caſcaden und Schlafgeſichtern angebracht zu werden.

[illegible] *blanc*, L. Verbascum; ſiehe Woll-Kraut.

[illegible] *noir*, oder ſauvage; ſiehe eben daſelbſt.

[illegible] *odoriferant*, L. Primula veris; ſiehe Schlüſſelblume.

[illegible] *ons*, die Blaſen oder Brudel, die ein rauchender Waſſerſtrohm, oder ein ſtark hervor quellendes Waſſer wirft.

In der Spiegelfabrik, heißen Bouillons, Bläschen in einer gegoſſenen Spiegeltafel.

[illegible] *illonner*, aufwallen, aufbrauſen; aufbrudeln; Blaſen oder kleine Wellen aufwerfen. Wird von kochenden, gährenden und gewaltig ſtröhmenden Flüſſigkeiten geſagt.

Beym Knopfmacher, allerley Verzierungen von Golddrahe oder Cantille auf einen Lahnknopf oder Lahn-Stein machen.

Ehemahls hieß auch bouillonner, Bandroſen, oder Bandſchleifen an ein Kleidungsſtück machen.

[illegible] *in*, heißt in den Seidenmanufacturen zu Paris, ein Stück, oder eine Handvoll zuſammengeknüpfter Strehnen roher Seide.

[illegible] *ion*, das Amt eines Geſchwornen oder Altmeiſters bey der Tuchmacherzunft.

[illegible] *is*, Buis; ſiehe Buchsbaum.

[illegible] *langer*, ein Bäcker; ſiehe Backen. Brod.

Boulanger de Camp, heißt, nach dem Namen sein
ders Boulange, ein tuchartiges Wollenzeug, (ei
Art Sarſche, oder eigentlich Tuchraſche) ſo m
breit liegt, und in einigen Oertern der Landſchaf
aus ſpaniſcher Wolle, de Camp genannt, fabricirt

Boulanger, Teig kneten und Brod backen. it. die
Profeſſion treiben.

Boulangerie, die Bäckerey; 1) die Bäckerprofeſ
das Backhaus; it. die Backſtube.

Boulaingrin, ſiehe Boulingrin.

Bouldure, heißt, bey den Müllern, der Platz oder
unter dem Mühlrade.

Boule, eine Kugel; überhaupt ein kugelrunder Kö
ſonderheit, eine hölzerne gedrehte Kugel, der
beym Kegel- und beym Kugelſpiel bedienet.

In der Baukunſt, heißt Boule d'amortiſſem
Kugel, oder ein kugelförmiger Körper, womit
ein Bau-Zierrath, z. E. die Spitze eines Glock
mes, oder einer Pyramide ꝛc. geſchloſſen wird.

Bey den Gärtnern, heißt Boule, ein kug
geſchnittenes oder rundgezogenes Geſtäude.

Beym Glasſchleifer, eine erhabene Schü
Schleifen der Hohlgläſer.

Beym Kupferſchmid, der Stock-Amboß;
ſtarker eiſerner Knopf, welcher oben herum na
Kugel abgerundet iſt, und an einer eiſernen S
einem Kloße ſteckt. Auf dieſem Amboß, deſſe
ſehr gut verſtählt ſeyn muß, ſchmiedet der Kupf
die runden Böden ſeiner Arbeit.

An einer Schlöſſerarbeit, heißen Boules, gro
Körner, in denen ein Loch iſt, und durch welche
gehet. Man bringt ſie zwiſchen ein Par Stü
Sprengwerk an, um ihren Umriß von einand
ſondern.

Bouleau, L. Betula; ſiehe Birke.

Boulèche, ein großes Fiſchernetz.

, bey den Lichtziehern, der Bodenſatz; die Unreinig-
die ſich von dem geſchmolzenen Talge in den Gefä-
n Boden ſetzt.
, ſich kröpfen; den Kropf aufblaſen; wird in dieſem
e nur von den Tauben geſagt.
t, ſiehe Gründling. (Meer-)
, bey den Hufſchmieden; ſiehe Kugel.
l, Cheval bouleté, ein Pferd, welches überköthet,
über die Köthen ſchießt, d. i. deſſen Köthe (Boulet)
r der natürlichen Lage oder verrenkt iſt. Siehe
ben, Th. III, S. 231, fgg.
, L. Globularia; ſiehe Kugel-Blume.
, Fleiſchklöschen.
r, Bouilleur, Störer oder Waſſerſchläger, nennet
die mit Störſtangen (Bouilles) verſehenen Männer,
Fiſchereyen in Flüſſen, wo, wegen vielen Schilfes
das Wurfgarn (Epervier) nicht die ganze Breite
ſſes einnehmen kann, beſtellt ſind, auf beyden
des Waſſerſtrohmes, gleich hinter denen, die das
ſehen, herzugehen, und mit ihren Stangen an den
zu ſchlagen, und in den Löchern zu ſtören, um
ſche ins Netz zu treiben.
, ein kurzes, dickes und plumpes Pferd, welches gar
s Edles an ſich hat, und daher nur zur harten Arbeit
; ein Karrengaul ꝛc.
Dieſen Nahmen führen gewiſſe Theetöpfe von rother
, oder auch von verzinntem Kupfer. Erſtere ſollen
am, und leztere in Japan, verfertiget werden.
, oder Boulidou, hieß ehemahls eine große Kufe,
30 bis 40 Tonnen hielt, und worin man den
gähren ließ.
, eine Art Fiſchernetze, deren man ſich an den Mün-
der Salzteiche bedienet.
, ein Loch oder Neſt in einem Taubenhauſe, damit
uben darin bruten; ein Taubenneſt.

Auch heißen Boulins, gewiſſe ins Taubenha
irdene Töpfe, damit die Tauben hinein kriechen

In der Baukunſt, heißen Boulins, Rüſtlö
die kleinen Löcher oder Oeffnungen, die man in
eines aufzuführenden Gebäudes gelaſſen hat,
eine Ende der Rüſtſtangen hinein zu ſtecken.
nennen aber auch Boulins die Rüſtſtangen ſe
Rüſtloch hingegen, Trou de boulin.

Boulinage, das Segeln mit einem Seiten- oder Pr

Bouline, die Boleine, Boileine; Seitentau; ſ
Schiffs-Tau.

Im erweiterten Sinne nennet man zuweile
ein Seitenſegel, d. i. ein vermittelſt des S
ſchräg oder auf die Seite gedrehtes Segel.

Vent de bouline, ein Preßwind; ſiehe unte

Boulingrin, Boulaingrin. Dieſes aus dem E
bowling-green (wörtlich: ein grüner Platz zum
franziſirte Wort bedeutet ein in einem Luſtgar
legtes dicht bewachſenes Raſenſtück, welches
wenigſtens vier Mahl geſchoren wird. Siehe R

Boulingue, Bouringue, das Topſegel; das ob
kleinſte Segel am Maſtbaume.

Boulinier, heißt ein Schiff, an welchem die E
(Boleinen) angeſpannt ſind, damit es mit Sei
Preßwind (Bouline) ſegle.

Bouloir, heißt, bey den Goldſchmieden, ein Sc
ein kupfernes Gefäß, worin die angelaufene oder
gewordene Silberwaare geſcheuert wird.

Bey den Lohgärbern und Pergamentma
Rührholz oder die Aeſcherſtange, womit der K
rührt wird.

Bey den Mäurern, eine Rührſtange, zu
und Zerrühren des Kalkes.

Boulon, ſiehe Bolzen.

Boulongeon, nennet man, in Auvergne, den Un
ſchlechteſten Auswurf von Lumpen; ſonſt la traſ

ſiehe Bouquet.

ıd Contre-bouques, nennen die Fiſcher in der
:, die kleinen Eingänge an den Seiten einer

der Blumenſtrauß, Fr. Bouquet, heißt eigent-
Büſchel oder Bündel natürlicher Blumen, die
Stielen zuſammen geſetzt ſind, und die man in
) zu tragen, oder, wie das Frauenzimmer, an die
ſtecken pflegt. Man macht aber auch Bouquets
ſtlichen Blumen, und zwar theils von Papier,
n den Cocons oder Gehäuſen der Seidenwürmer,
n Federn unterſchiedlicher Vögel, theils von
der Schmelzglaſe von unterſchiedlichen Farben,
) von Edelſteinen, von Seidenband, von ſilbernen
ꝛc. ſiehe Künſtliche Blumen, Th. V. S. 770. f.
Bouquets, welche von reichen, auch einfärbigen
); in Form einer Schleife gemacht, und auf der
tragen werden, nennet man Poſtilion d'amour.
it contentement, oder venez y voir, beſteht aus
ſen, unten aber einem Zipfel, der ſich zur linken
ehet. Es wird von drey Finger breiten ſilbernen
verfertiget, und mit geſtickten Blumen, (Poupons
ein d'haneton) garniret. Coq au choux, oder
ſetzte Artiſchocken, eine Art Bouquets, die aus
iern Band Roſen, welche im Triangel auf ein
nähet waren, beſtanden, davon die Spitze in die
nd die übrigen Roſen in die Tiefe gekommen, iſt
er Mode.

Trauer werden Bouquets von ſchwarz oder
auch weiß und ſchwarzen Band, Stahlband,
ſo Schmelz ꝛc. getragen.

verlaſſenſchaften gehören Bouquets von gemachten
zur Gerade.

1 für les grands Bouquets à la mode. 1749. 4. 3 B.
2 des grands bouquets retablie; ou Lettre à Mdſelle d'A**
3 discours du Chevalier G** 1750. 4. 1½ B.

Bouquet-Erbſe, ſiehe unter Erbſe.

Bouquet-Orange, ſ. unter Aurantium, Th. I

Bouquet, oder Bouquain, ouquin, heißt auch, chen vom Haſen und Kaninchen, oder der R

Bey den Buchbindern und Ledervergol Bouquets, geſtämpelte Blumen auf Leder, o Rücken der engliſchen und Franz-Bände. goldeſtämpel zu Blumenzierrathen.

Die Köche nennen Bouquet, ein Kräut allerley zuſammengebundene feine Kräuter, Bouillons und Saucen gethan werden, um d ſo genannten haut goût zu geben. Vor de aber nimmt man dieſe Bouquets wieder heraus

Beym Schiffszimmermann, heißen B zwey Hölzer, welche die Seiten eines Fahrze beyden Krummhölzern ſeines Vordertheiles v

Bouquet de bois, heißt, in großen Luſtgärten Luſtwäldchen, welches dicht mit hochſtämmig beſetzt iſt.

Bouquet de cheveux, ein kleiner Haarbüſchel.

Bouquet de paille, bey den Pferdehändlern, ei Stroh, den man einem Pferde, zum Zeiche ſey, an den Hals oder an den Schwanz binde

Bouquet de Phaëton, ein Bouquet oder Buſch Federn mit allerley Verzierungen von Gold womit, bey prächtigen Ceremonien, der Kop ausgeſchmücket wird.

Arbre en Bouquet, ſiehe unter Buſch-

Bouquetier, ein Blumentopf ein Blumenkru mengeſchirr.

Auch heißt Bouquetier, ein Strauß me der allerley künſtliche Bouquets macht, z. E Leinwand, Papier, Federn, Pergament, Se und andern Materien, auch aus Naturellblu

Die pariſer Federſchmücker (Plumaſſiers) we Statuten Panachers-Bouquetiers genannt.

[redacted]tin, Bouc-etain; ſiehe Steinbock.
[redacted]ine, ſiehe Boucage.
[redacted]ur, nennen die Fiſcher in der Admiralität von [redacted]nces, eine kleine Art Schauber (Bouteux) zum [redacted]denfang. In der Admiralität von Bayeux wird er [redacted]ier genennt.
[redacted]re, Chevre; eine Ziege.
[redacted]er, Soupirail; ein Luftloch, Kellerloch.
[redacted]n, ein alter Bock. Siehe auch Bouquet.
[redacted]ge, Rut; ſiehe Brunſt.
[redacted]er, ſiehe Kammeln.
[redacted]ine Art Zeug aus Seide und Wolle.
[redacted]n, Barracan; ſiehe Bercan, Th. IV, S. 206, fgg.
[redacted]n, Bourrache; ſiehe Borragen.
[redacted]n, eine Art Flaſchen von Kupfer oder Leder.
[redacted] der Fiſcherey, heißt Bourache, Bouragne, oder [redacted]gne, eine Art Fiſchreuſen; ſ. Th. XIII, S. 638, f.
[redacted]er, nennet man, in einigen Manufacturen, die [redacted]acher und Raſchweber.
[redacted]e, ſiehe Bourache.
[redacted] Schlamm; Moraſt; Moder, inſonderheit auf [redacted]elde, oder auf dem Grunde eines ſtillſtehenden [redacted]es.
[redacted]er, der Bug eines wilden Schweines; eine wilde [redacted]einsbruſt. Bey Einigen auch der Bug oder die [redacted]eines Hirſches.
[redacted]r, eine Kothlache; ein Sumpf; ein Schlammloch; [redacted]Schlammgrube; ein Moraſt; ein Pfuhl; eine [redacted]ſche, u. d. gl.
[redacted]n, die verdickte Materie, oder der dicke Eiter (der [redacted]ock) in einem Geſchwüre, in einem Blutſchwär, [redacted]bey einem Pferde) in der Mauke; vulgo der Buß [redacted]Butzen.
[redacted]s, nennet man in den lothringiſchen Salzwerken, [redacted]uf hölzernen Ständern über dem Herde liegende [redacted]Hölzer, welche ungefähr 30 Fuß lang ſind, und

worauf, in einem geraumen Abſtand von einand
Querlatten liegen, an denen eine Anzahl eiſerne P
Haken (Crocs) befeſtigt ſind, worin die Pfanne m
Häſpen (Happes) eingehängt wird. Zu Halle, in
deburgiſchen, nennet man jene lange Hölzer Sooge
und die Querlatten derſelben, Hakenſcheiden, od
ſcheiden.

Bourcer, oder Cargueur les voiles, heißt in der Sch
die Segel nicht ganz aufſpannen oder beſchlagen,
nur einen Theil derſelben zuſchnüren, damit ſie
Wind faſſen.

Bourcet, ourſet. Dieſes Wort iſt inſonderheit
Canale zwiſchen Frankreich und England (la
gebräuchlich, und bedeutet den Fockmaſt, und d
Segel, oder die Focke (ſonſt Miſaine).

Bourcette, L. Valeriana Locuſta *Linn.* D. Ackerſal
kropp; ſiehe unter Valeriana.

Bourdaigne, ourdaine, Bourgène, L. Alnus nig
fera, oder Frangula; ſiehe Faulbaum.

Bourdaloue, Fr. Bourdalou, ourdaloue, heißt
dene oder ſilberne Treſſe mit einer Schnalle,
Kopf eines Hutes herum.

Zu den Bourdaloue ſoll ein elſaſſer Bauer G
gegeben haben. Dieſer, weil ſein Hut zu weit war
chen mit einem Bande enger zuſammen, und kam d
Strasburg. Ein Student daſelbſt, deſſen Kopf v
Studieren kleiner, als ſein Hut, geworden war, be
des Bauers Erfindung zu ſeinem Vortheil. Er e
ſeiner Schönen Leib- oder Manteau-Gürtel, und g
auf die Parade. Die jungen Franzoſen bewunderi
Neue, verwandelten ihre breite Hut-Treſſen in ſtudent
Schnüre, und machten ſolche zur Mode, welche nun, da
zwanzig Jahre geruhet, bey den Deutſchen wieder a
S. das 87. St. der gel. Beitr. zu den Braunſchw. Anz.
S. 699.

Ehemahls hieß auch Bourdaloue, eine Art T
gemodelte Leinwand, die in der Niedernormand
tigt wurde, und worein ſich, aus Sittſamkeit

viele franzöſiſche Damen kleideten, als einſt der
e Jeſuit, Louis Bourdaloue, gegen die üppige
racht gepredigt hatte.
e, heißt auch, eine Art Nachtgeſchirr von läng-
rm.
ine ſehr ſchlechte Art Pottaſche.
i der Schifffahrt, heißen Bourdes, Bey-Segel,
bey füglichem (d. i. gemäßigtem) Wind und
gebraucht werden.
e, ſiehe Bordelage.
s, Bourdelas, oder Bourdelois, heißen lange,
dicke Trauben aus der Gegend von Bourdeaux.
ter Weinſtock.
e der Ort, wo der Weber vor dem Stuhle arbei-
Weberſtube; die Weberey.
e, ſiehe Bordigue.
s, Eichenholz, das zu Faßdauben geſchlagen iſt.
oder Bourdine, eine Pfirſichſorte; ſiehe unter
baum.
ſiehe Hummel.
n der Fiſcherey, ein Stock, der an die beyden
eines Garnes gebunden, und an ſeinem dicken
it Bley beſchwert wird, um die ſenkrechte Stel-
Garnes zu erleichtern.
as Bourdon bey den Buchdruckern, und Nad-
ße; ſiehe unter Leiche.
musqué, eine kleine, faſt kugelrunde, blaßgrüne
rbirnenſorte; ſiehe unter Birnbaum.
vement, ſiehe Sumſen.
veur, der Summvogel, wird zuweilen der Honig-
oder Colibrit genannt; ſiehe Colibrit.
vière, die Angel an einem Thorwege, d. i. ein zuge-
s Holz oder Eiſen, welches oben in den Läufer
reher (Chardonnet) eines Thorweges hinein geht.
ps, eine Art wollener Zeuge, von unterſchiede-
rtung, dergleichen ſonderlich in Gera verfertiget

werden; als z. E. halb feine und ganz feine, melirte und geſtreifte, oder auch ſcharlachen $\frac{1}{8}$, $\frac{3}{4}$ und $\frac{7}{8}$ Ellen breite, und 60 Ellen lange; chen geſtreift und geflammte, $\frac{3}{4}$ Ellen breit, un len lang; detto geſtreifte, 1 Elle breit, und 60, 90 Ellen lang.

Bourdounoro, wird zu Toulon die erſte Kammer theilung einer Art Fiſchzäune genannt, welch gue heißt.

Bourg, wird gemeiniglich durch Flecken oder M ken überſetzt.

Es iſt dieſes eins von denen Wörtern, über deren B man in Frankreich noch nicht einig iſt. Die Acadé çoiſe ſagt: Ein Bourg iſt ein groſſes Dorf, das gen mit Mauern umgeben iſt, und wo Markt gehalten wird Definition ſcheint aber nicht genau richtig zu ſeyn; denn manche Oerter, die weder Ringmauern haben, noch halten, und dennoch Bourgs ſind. Und es gibt auch Dorf, welches Ringmauern hat, und Märkte hält, n wohl nie ein Bourg geheiſſen hat. Ich würde alſo lie ein Bourg ſey ein Ort, welcher nicht die Privilegien ein genießt, auch gemeiniglich nicht ſo anſehnlich, als ein aber doch anſehnlicher als ein Dorf, iſt.

Bourgade, ein kleiner Bourg oder Flecken.

Bourgage, heißt, in alten Coutumes, beſonder Normandie, ein in einer Stadt oder in einem (Bourg) liegendes unadeliges Grundſtück, wel allem Grundzins und Lehngebühr befreyt iſt.

Bourgène, ſiehe Kourdaigne.

Bourgeois, ſiehe Bürger.

In der Seehandlung, heißt Bourgeois, der oder Eigenthümer eines Schiffes; derjenige, ſeine Koſten ein Schiff ausrüſtet.

Bourgeois, bürgerlich, was ſich für einen Bürge ſo beſchaffen, wie es einem Bürger zukommt.

Caution bourgeoiſe, eine hinlängliche oder Bürgſchaft, d. i. eine ſolche, da der Bürge n

mögen hat, die verbürgte Summe zu zahlen, auch, im Entſtehungsfall, ohne viele Weitläuf- durch executoriſche Mittel zur Zahlung angehal- den kann.

ine de bourgeois, Blanc bourgeois, Griesmehl.

iſon bourgeoiſe, bedeutet gemeiniglich ein wohl- s Haus mit bequemen Einrichtungen, jedoch oh- cht; ein Haus, worin ein honneter Bürger, nicht über ſeinen Stand erhebt, mit Bequem- wohnen könnte.

e Ordinaire bourgeois, oder une Soupe bour- heißt, ein guter täglicher Tiſch; eine Tafel, llemahl mit etlichen guten Gerichten, aber eben t Leckerbiſſen, beſetzt iſt.

nes à la bourgeoiſe, Pflaumen, welche auf eine Art, die am wenigſten Umſtände koſtet, mit Zuk- emacht ſind. Siehe Pflaumen einmachen.

, Bourgon, eine Knoſpe oder Sproſſe; d. i. eine was große Erhöhung, welche aus den Bäumen reibt, und woraus hernach Zweige, Blätter, n und Früchte zum Vorſchein kommen. Siehe outon.

y den Winzern, ein Schoß oder Schößling, den ige Holz treibt.

ux-bourgeons, Schoſſe, die ſo weit unten ſte- daß man ſie wegſchneiden muß. Siehe auch on.

wollen bedeutet Bourgeon, Rupfwolle; eine feine , die man den Schafen, ehe man ſie ſcheret, mit und ausrupfet.

s, bey den Hutmachern; ſiehe Buzen.

nement, das Ausſchlagen der Bäume; der Kno- eb.

ner, Bourgonner, Knoſpen gewinnen; Sproſſen keine Schoſſe treiben; aufſproſſen; hervorſproſſen; ſagen.

Bourg-

Bourg-épine, Nerpoun; ſiehe Kreuz-Dorn.

Bourgetteurs, nennet das gemeine Volk zu Lille in Fl die Zeugmacher, weil die Vorfahren derſelben die Fabriken aus Bourges, der Hauptſtadt in der P Berry, nach Lille gebracht haben.

Bourgin, ſiehe Brégin.

Bourgogne, bedeutet in manchen Gegenden ſo viel al foin; ſiehe Eſparcette.

Chamarrure à la bourgogne, heißt eine Art brämung, welche gemeiniglich in einer breiten und ſchmahlen Lahntreſſe beſteht, zwiſchen welchen beyde eine Zigzag-förmige Stickerey befindet.

Poix de Bourgogne, Burgundiſcher Pech; ſ. Abies, Th. I, S. 85.

Vin de Bourgogne, Burgunder Wein.; ſie ter Wein.

Bourgon, ſiehe Bourgeon.

Bourgonner, ſiehe Bourgeonner.

Bourguignon, Burgunder Trauben; ſ. unter Wein

Bourgaſſote, eine dunkel-violette Feigenſorte.

Bouringue, ſiehe Boulingue.

Bourique, ſiehe Bourrique.

Bourlet, ſiehe Bourrelet.

Bourme, oder Bourmio, heißt unter den ſchönſt ten der perſianiſchen Seide (Soies légis de Perſe) die te Sorte, welche gleich nach der allerfeinſten Siehe auch Legis.

Bournal, oder Rayon de miel, Honig, welches noch im S ſteckt, und noch nicht geläutert iſt. Siehe auch Ra

Bourrabaquin, ein großes Trinkglas, in Geſtalt einer re, von Boracha, welches im Spaniſchen eine L Flaſche bedeutet, worin man auf Reiſen den Wein ſich führt.

Bourrache, ſiehe Borragen.

Bourrade, heißt, bey den Jägern, der Stoß oder S den der Windhund, wenn er im vollen Lauf iſt, a

bergeſtalt thut, daß er ihn nicht recht feſt zu packen
mt, ſondern ihm nur einen Büſchel Haare (Bourre)
pft.

Rau nennet auch Bourrade, einen Puff oder Stoß,
nan jemand mit dem Ende eines Flintenſchaftes, mit
Stocke, mit der Fauſt u. d. g. gibt.

quin, hieß ehemahls eine Art Flaſchen; ſiehe Bour-
uin.

que, ein jählinger heftiger Windſtoß; ein plötzlicher
ſtwind, der aber nicht lange währt; ein plötzliches
ſtter.

, heißt insgemein, Füllhaar, d. i. ein Haufen
-Ziegen- Pferde- Reh- Haare, u. d. g. die man
Gärbereyen von den Häuten dieſer Thiere abgeſon-
, und womit hernach Sättel, Kummete, Stühle
ꝛc. ausgeſtopfet werden.

de laine, heißt in den Strumpf-Fabriken, Schlag-
; derjenige Theil der Wolle, welcher, beym
gen derſelben, unter die Horde fällt.

laine, Flockwolle, d. i. der gröbſte und ſchlechteſte
der Wolle. Imgl. Kratzwolle, d. i. diejenige
e, die vom Tuch oder andern wollenen Zeugen, ehe
ſponen werden, mit der Diſtelkarde abgekämmt wird.

de Marſeille, Marſeiller Bourre, iſt ein mohr-
Zeug (Etoffe moherée), deſſen Aufzug (Kette)
von Seide, der Einſchlag aber nur von Flockſeide,
Er kommt eigentlich aus der Levante, und hat ſei-
Nahmen von der Stadt Marſeille, wo man ihn am
nachgemacht hat. Jetzt macht man dergleichen
zu Montpellier, Nismes, Avignon, Lyon, und
. Es ſind dieſe Zeuge von dreyerley Breiten, nähm-
von einer richtigen halben Elle, von $\frac{1}{4}$ Elle weni-
oder von $\frac{7}{12}$, und von $1\frac{1}{2}$ Vierteln, oder $\frac{3}{4}$.
vantiſchen Bourres, welche über Livorno kommen,
für beſſer zum Gebrauche gehalten.

Bourg-épine, Nerpoun; ſiehe Kreuz-Dorn.

Bourgetteurs, nennet das gemeine Volk zu Lille in F die Zeugmacher, weil die Vorfahren derſelben die Fabriken aus Bourges, der Hauptſtadt in der P Berry, nach Lille gebracht haben.

Bourgin, ſiehe Brégin.

Bourgogne, bedeutet in manchen Gegenden ſo viel a foin; ſiehe Eſparcette.

Chamarrure à la bourgogne, heißt eine Ar brämung, welche gemeiniglich in einer breiten un ſchmahlen Lahntreſſe beſteht, zwiſchen welchen beyd eine Zigzag-förmige Stickerey befindet.

Poix de Bourgogne, Burgundiſcher Pech; ſ Abies, Th. I, S. 85.

Vin de Bourgogne, Burgunder Wein.; ſi ter Wein.

Bourgon, ſiehe Bourgeon.

Bourgonner, ſiehe Bourgeonner.

Bourguignon, Burgunder Trauben; ſ. unter Wein

Bourgaſſote, eine dunkel-violette Feigenſorte.

Bouringue, ſiehe Boulingue.

Bourique, ſiehe Bourrique.

Bourlet, ſiehe Bourrelet.

Bourme, oder Bourmio, heißt unter den ſchönſ ten der perſianiſchen Seide (Soies légis de Perſe) di te Sorte, welche gleich nach der allerfeinſten Siehe auch Legis.

Bournal, oder Rayon de miel, Honig, welches noch im steckt, und noch nicht geläutert iſt. Siehe auch Ra

Bourrabaquin, ein großes Trinkglas, in Geſtalt eine re, von Boracha, welches im Spaniſchen eine Flaſche bedeutet, worin man auf Reiſen den W ſich führt.

Bourrache, ſiehe Borragen.

Bourrade, heißt, bey den Jägern, der Stoß oder den der Windhund, wenn er im vollen Lauf iſt, a

dergeſtalt thut, daß er ihn nicht recht feſt zu packen
nt, ſondern ihm nur einen Büſchel Haare (Bourre)
pft.

Man nennet auch Bourrade, einen Puff oder Stoß,
nan jemand mit dem Ende eines Flintenſchaftes, mit
Stocke, mit der Fauſt u. d. g. gibt.

quin, hieß ehemahls eine Art Flaſchen; ſiehe Bour-
quin.

ſque, ein jählinger heftiger Windſtoß; ein plötzlicher
ſtwind, der aber nicht lange währt; ein plötzliches
etter.

, heißt insgemein, Füllhaar, d. i. ein Haufen
r- Ziegen- Pferde- Reh- Haare, u. d. g. die man
Gärbereyen von den Häuten dieſer Thiere abgeſon-
t, und womit hernach Sättel, Kummete, Stühle
ꝛc. ausgeſtopfet werden.

de laine, heißt in den Strumpf-Fabriken, Schlag-
; derjenige Theil der Wolle, welcher, beym
gen derſelben, unter die Horde fällt.

lanice, Flockwolle, d. i. der gröbſte und ſchlechteſte
der Wolle. Imgl. Kratzwolle, d. i. diejenige
, die vom Tuch oder andern wollenen Zeugen, ehe
ſporen werden, mit der Diſtelkarde abgekämmt wird.

de Marſeille, Marſeiller Bourre, iſt ein mohr-
r Zeug (Etoffe moherée), deſſen Aufzug (Kette)
von Seide, der Einſchlag aber nur von Flockſeide,
Er kommt eigentlich aus der Levante, und hat ſei-
Nahmen von der Stadt Marſeille, wo man ihn am
nachgemacht hat. Jetzt macht man dergleichen
zu Montpellier, Nismes, Avignon, Lyon, und
. Es ſind dieſe Zeuge von dreyerley Breiten, nähm-
von einer richtigen halben Elle, von $\frac{1}{2}$ Elle weni-
$\frac{1}{6}$ oder von $\frac{7}{12}$, und von $1\frac{1}{2}$ Vierteln, oder $\frac{3}{4}$.
vantiſchen Bourres, welche über Livorno kommen,
n für beſſer zum Gebrauche gehalten.

Bourg-épine, Nerpoun; ſiehe Kreuz-Dorn.

Bourgetteurs, nennet das gemeine Volk zu Lille in Fl die Zeugmacher, weil die Vorfahren derſelben die Fabriken aus Bourges, der Hauptſtadt in der P Berry, nach Lille gebracht haben.

Bourgin, ſiehe Brégin.

Bourgogne, bedeutet in manchen Gegenden ſo viel al ſain; ſiehe Eſparcette.

Chamarrure à la bourgogne, heißt eine Art bramung, welche gemeiniglich in einer breiten und ſchmahlen Lahntreſſe beſteht, zwiſchen welchen beyde eine Zigzag-förmige Stickerey befindet.

Poix de Bourgogne, Burgundiſcher Pech; ſ. Abies, Th. I, S. 85.

Vin de Bourgogne, Burgunder Wein.; ſiehe ter Wein.

Bourgon, ſiehe Bourgeon.

Bourgonner, ſiehe Bourgeonner.

Bourguignon, Burgunder Trauben; ſ. unter Weinſ

Bourgaſſote, eine dunkel-violette Feigenſorte.

Bouringue, ſiehe Boulingue.

Bourique, ſiehe Bourrique.

Bourlet, ſiehe Bourrelet.

Bourme, oder Bourmio, heißt unter den ſchönſt ten der perſianiſchen Seide (Soies légis de Perſe) die te Sorte, welche gleich nach der allerfeinſten Siehe auch Legis.

Bournal, oder Rayon de miel, Honig, welches noch im W ſteckt, und noch nicht geläutert iſt. Siehe auch Ra

Bourrabaquin, ein großes Trinkglas, in Geſtalt einer re, von Boracha, welches im Spaniſchen eine l Flaſche bedeutet, worin man auf Reiſen den We ſich führt.

Bourrache, ſiehe Borragen.

Bourrade, heißt, bey den Jägern, der Stoß oder A den der Windhund, wenn er im vollen Lauf iſt, a

[illegible] dergeſtalt thut, daß er ihn nicht recht feſt zu packen [illegible], ſondern ihm nur einen Büſchel Haare (Bourre) [illegible].

Man nennet auch Bourrade, einen Puff oder Stoß, [illegible] man jemand mit dem Ende eines Flintenſchaftes, mit [illegible] Stocke, mit der Fauſt u. d. g. gibt.

Bourraquin, hieß ehemahls eine Art Flaſchen; ſiehe Bourraquin.

Bourrasque, ein jählinger heftiger Windſtoß; ein plötzlicher [illegible]wind, der aber nicht lange währt; ein plötzliches [illegible].

Bourre, heißt insgemein, Füllhaar, d. i. ein Haufen [illegible]- Ziegen- Pferde- Reh- Haare, u. d. g. die man [illegible] Gärbereyen von den Häuten dieſer Thiere abgeſon[illegible], und womit hernach Sättel, Kummete, Stühle [illegible] ꝛc. ausgeſtopfet werden.

Bourre de laine, heißt in den Strumpf-Fabriken, Schlagwolle; derjenige Theil der Wolle, welcher, beym Schlagen derſelben, unter die Horde fällt.

Bourre lanice, Flockwolle, d. i. der gröbſte und ſchlechteſte Theil der Wolle. Imgl. Kratzwolle, d. i. diejenige Wolle, die vom Tuch oder andern wollenen Zeugen, ehe ſie geſchoren werden, mit der Diſtelkarde abgekämmt wird.

Bourre de Marſeille, Marſeiller Bourre, iſt ein mohrigter Zeug (Etoffe moherée), deſſen Aufzug (Kette) [illegible] von Seide, der Einſchlag aber nur von Flockſeide, [illegible]. Er kommt eigentlich aus der Levante, und hat ſeinen Nahmen von der Stadt Marſeille, wo man ihn am [illegible] nachgemacht hat. Jetzt macht man dergleichen [illegible] zu Montpellier, Nismes, Avignon, Lyon, und [illegible]. Es ſind dieſe Zeuge von dreyerley Breiten, nähmlich: von einer richtigen halben Elle, von $\frac{1}{2}$ Elle weniger $\frac{1}{16}$ oder von $\frac{7}{16}$, und von $1\frac{1}{2}$ Vierteln, oder $\frac{3}{4}$. [illegible] levantiſchen Bourres, welche über Livorno kommen, [illegible]den für beſſer zum Gebrauche gehalten.

Bey den Gartnern, heißt Bourre, 1) an
und Weinſtöcken, der erſte Anfang zu einer
das rauhe oder mit einer Art Wolle überzogene
über dem hervorbrechenden Auge; 2) der mit
Wolle umgebene Same gewiſſer Pflanzen,
Anemonenſame.

Bey den Lohgärbern, heißt Bourre,
Lohe, die bereits in Lohgruben gedient hat.

Beym Schießen, die Vorladung, d. i. d
von Hanf, Werg, oder Papier ꝛc. welcher in
einer Büchſe, Flinte oder Piſtole auf die Lad
ver, hernach auch auf die Kugel oder auf den
ſetzt, und mit dem Ladeſtocke feſtgeſtoßen wird.

Bourrée, ein Bund dürre Reiſer; ein Reiſigb
Bündel Reiſig; ein Gebund Leſeholz.

Bourrelet, Bourlet, eine Wulſt. Dieſer Nahme wir
denen, inſonderheit zur Kleidung und zur Bequem
hörigen bauſchenden Sachen beygelegt, die mit H
Scherwolle, Werg, Hanf, Baumwolle u. ſ. w. a
ſind. So heißt z. E. un bourrelet d'enfant, ei
ein Fallbund, eine Fallmütze der Kinder; ſieh
Bourrelet à baſſin, ein mit Pferdehaaren oder

Bey den Gärtnern, heißen Bourrelets, Wulſte wulſtförmige Ringe, diejenige dicke Knoten, welche verwirrter Oeffnungen ſind, und zuweilen an den vor ren Jahren eingepfropften Reiſern, am untern Ende oben, erſcheinen; welches man für eine Anzeige hält, ihnen der aufſteigende Saft des Stammes, auf den pfropft worden ſind, nicht zuträglich ſey.

In den Tuchmanufacturen, heißt Bourrelet, eine falſche im Tuche, wenn es gewalkt wird; ſ. unter Falte.

. Dieſes Wort bedeutet: 1) die Vorladung (Bourre) auf eines Schießgewehrs auf das Pulver oder auf Bley ſetzen, und mit dem Ladeſtocke feſtſtoßen; den oder die Vorladung einſtoßen. 2) Im erweiten Sinn ſagt man bourrer, von einem Windhunde, den Haſen, den er verfolgt, nicht recht zu packen kt, ſondern ihm nur einen Büſchel Haare aus- oder auch, vom Falken, der dem Repphuhne ei- Stoß gibt, und ihm nur einige Federn ausrupft. auch Bourrade.

Bey den Seidenfärbern, wird bourrer, von der Seide gt, wenn ſie ſich verwirret oder verwickelt.

che, ein eyförmiger Korb, worin die Vogelfänger lebendig gefangene Waſſervögel zu tragen pflegen. gleichen ein Korb, worin man Vogelwildbret und alleres Federvieh verſchickt.

res, Broſſailles, Geſträuch.

ert, ſiehe Raff.

ique, Bourique, ein Eſel oder eine Eſelinn. ic. ein htes Laſt- oder Saumthier; ein elendes Zugpferd.

Bey den Mäurern und Schieferdeckern, ein Kaſten, Kalk, Steine, Schiefer ꝛc. in die Höhe gewunden dern.

ir, ſagen die Jäger von dem Geräuſch, welches die pphühner machen, wenn ſie auffliegen.

Bourru, Vin bourru, ein Weinmoſt, oder junger Wein, den man nicht hat gähren laſſen, und daher eine geraume Zeit im Faſſe ſüß erhält.

Fils borrus, knotige, flockige, verwirrte, Seidenfäden.

Grains borrus, rauhe wollichte Samen.

Bourſal, heißt, in der Seefiſcherey, eine Einkehle Schweife des Garnſackes einer Paradière. dieſes Wort.

Bourſault, Bourſaut, Bourſeau, Bourſau, heißt, Bley- und Dachdeckern, an Brüchen Schieferdächer, ein dicker wurſtförmiger Leiſten oder Pfühl, welcher gemeiniglich mit Bley überdeckt wird.

Bey den Bleygießern, heißt Bourſault hölzerner Schlägel, deſſen ſie ſich zum Ausrunden derjenigen Bleyplatten bedienen, gewiſſe Röhren machen wollen.

Bourſaut, heißt auch eine Art Weiden, die kleine wollichte Knoſpen (Bourre) bekommt.

Bourſe, ein Beutel; inſonderheit ein Geldbeutel, Beutel. Börſe.

Ferner, die Hülſe oder der Balg, welcher die Körner einſchließt.

Bourſe, Bourſe à cheveux, ein Haarbeutel.

Bourſe à berger, à Judas, oder à paſteur; ſ. Täſch

Bourſes, die Satteltaſchen; ein Par lederne Taſch am Vordertheile des Sattels, einem Pferde auf Seiten angemacht werden.

Bey den Jägern, lange Garnſäcke der Ru beym Eingange eines Kaninchenbaues (Terrier) werden, um die Kaninchen zu fangen, zu deren man ſich der Kaninchenwieſel oder Frette (Muſtel *Linn.*) bedienet.

Bourſeau, ſiehe Bourſault.

Bourſer, heißt, in der Schifffahrt, die Segel halb ei

den Kürſchnern, heißt Bourſer la peau, ein Fell, (nachdem man es in zwey Theile dergeſtalt nen gelegt hat, daß die Fleiſchſeite auswärts t iſt, die Haare aber inwendig auf einander lies mit einer dreyſchneidigen Kürſchnernadel (a re- Geſtalt eines Sackes rings herum zunähen, um die Beißtiene zu legen, und hernach in der peltonne zu walken.

. ſ. *Bourſon.*

ſ. *Bourcet.*

; ſ. Täſchelkraut.

ein Beutler oder Beutelmacher; ein Säckler; ſchner; einer, der allerley Arten von Beuteln taſchen macht, oder damit handelt.

ankreich verfertigt und verkauft der Bourſier Haarben- Taffet ꝛc. Weidtaſchen, Patrontaſchen, Geldbeutel, ſtücke, Calotten, Flaſchenfutterale, Regenſchirm- und -Futterale, u. m. d. gl.

heißt auch der Beutelkrebs; ſ. unter Krebs.

, ſ. *Bourſon.*

Bourſeron, Bourſillon, ein Uhrtäſchchen oder leines Geldbeutelchen in den Hoſen.

ine große Weinflaſche.

ſ. *Buſe.*

, ſ. Loſung.

Bouze, Kühmiſt, Ochſenmiſt.

ein Kuhfladen.

ge, ſ. Aleckwerck.

er, einer der nur mit Leimen und Stroh mauert, verkleibt; vulgo ein Dreckkleiber, ein Leimenklecker.

Bouzin, das Aeuſſerſte, Weiche, Unreife, oder witterte auſſen herum an den Bruchſteinen, ſo ſie aus dem Bruche kommen, und welches abge- en werden muß, bis man auf die Härte oder das n (le vif) des Steines kommt.

Bey den Kalkbrennern, die Rinde, welche ſ
weilen an den Kalkſteinen befindet, vornehmlich
ſchen ihren Lagerſtätten. Sie heißt auch faulle-p

Bouſſeau, eine Art Körbe von Weiden.

Bouſſerolle, L. Uva urſi; ſ. Sand-Beere.

Bouſſole, ſ. Compaß.

Bouſure, heißt, in der Münzſtätte, die Compo
worin man die Münzſtücke weißſiedet.

Bout, heißt 1) das Ende einer körperlichen Sache
Aeuſſerſte, wo ſich ein Körper, inſonderheit de
gemach, endiget; z. E. die Ecke oder Spitze eine
che, der Zipfel an etwas.

Wenn beym Ausdreſchen eines Weitzens oder
kels, unter welchem ſich manche mit dem B
(Charbon) angeſteckte Körner befinden, der ſch
Staub aus dieſen Körnern heraus fliegt, ſo p
ſich vornehmlich an die Spitze oder an die H
der guten Körner anzulegen, die denn zugleich
angeſtecket werden, und ein bläuliches Mehl v
nem etwas widrigen Geſchmacke geben. In d
Falle ſagt der Landmann: le blé a le bout.

Bey den Edelſtein- und Wapenſchneidern,
Bout, ein ſtählernes Werkzeug, welches faſt ei
mit der Bouterolle iſt, nur daß es keinen runden
hat. Siehe *Bouterolle*.

Bout de broche, ſ. Jocke.

Bout d'épée, Bout de fourreau, das Ohrband an
Degenſcheide; ſ. Degen-Scheide.

Bout de quevre, oder quièvre, Streichwathe; ſiehe
Wathe.

Bout ſaigneux, bey den Metzgern, der blutige The
Halsſtücke eines geſchlachteten Viehes.

2) Man nennt auch Bout, ein kleines Stück,
auch einen kurzen Ueberreſt von länglichen Sa
ein Reſtchen.

Bouts d'ailes, 1) Stockkiele, d. i. Kiele oder Federn aus dem vorderſten Ende eines Gänſeflügels; 2) die Spitzen oder Enden an den Flügelſtücken geſottener oder gebratener Hühner und Vögel.

Bouts de queues, bey den Federſchmückern, Federn vom Schwanze eines Straußes.

3) Zuweilen bedeutet Bout, **dasjenige, womit eine Sache an einem ihrer Enden beſetzt iſt,** z. E. ein Knopf, ein Beſchläge ꝛc.

Bey den Gürtlern, der Schild, oder ein anderes Plätchen, als: ein Zierrath am Ende der Schnalle eines Degengehänges.

Bout d'argent, die cylindriſche Stange feinen Silbers, welche, vermittelſt der Zieheiſen, in Silberdraht verwandelt werden ſoll. Bout d'or, die vergoldete Silberſtange, die zu Golddraht gezogen wird.

Bout de clé, der Knopf vorn am Ende eines ungebohrten Schlüſſels. Daher heißen Clefs à bout, ganze, d. i. ungebohrte Schlüſſel. In Deutſchland nennt man ſie franzöſiſche Schlüſſel.

Bey den Schuſtern, heißen Bouts, die kleinen Flickleder (provinzialiſch: die Flecke oder Rüſter), die man an den zerriſſenen Stellen eines Schuhes einſetzt. Inſonderheit, die Vorkappen an den Schuhen geringer Leute. Bouts de talon, Hinterflecke.

Endlich 4) bedeutet Bout auch, **das Letzte in Anſehung der Zeit oder der Dauer der Sache,** daher kommt die Redensart in der Reitſchule: ce cheval n'a point de bout, bey dieſem Pferde iſt gar kein Aufhören, d. i. dieſes Pferd macht in Einem Stück weg die heftigſten Schulen, ohne zu ermüden.

Ce cheval eſt à bout, dieſes Pferd iſt durch die Arbeit ganz hingerichtet; dieſes Pferd kann nicht mehr fort; es iſt ein abgetriebenes Pferd; es iſt zu Schanden geritten, u. d. gl.

Boutade, heißt, an einigen Orten in der Provinz Be… ein gewiſſes Herrenrecht, von dem Weine, der da… verkauft wird, eine beſtimmte Abgabe zu heben. … auch das Folgende.

Boutage, ein Ungeld oder Spundgeld, welches an … Herrſchaft des Ortes vom Verkauf und Ausſche… des Weines zu entrichten iſt.

Boutane, Botane, heißt, eine Art baumwollenen Zeu… welcher auf der Inſel Cypern fabricirt wird, und … mit ehemahls aus der Levante ſtark nach Lyon ge… delt wurde. Man nennet es ſonſt auch Dimite.

Boutant. Dieſes Wort aus der Baukunſt, iſt allemahl … der mit Arc oder mit Pilier verbunden. Siehe Pfe…

Boutargue, Boutarque; ſ. Botargum.

Bouté, verdorbener Wein, der nach dem Faſſe ſchm…

Bouté, Cheval bouté, ein Pferd, deſſen Beine vom … bis an die Krone ganz gerade ſind, im Gegenſatz … Cheval long-jointé, deſſen Schenkel lang und … gen ſind.

Boutée, (Faire la) bey den Kartenmachern, Spiele … ſammen machen, d. i. die nach ihrer verſchiedenen … te in Lagen geſchlagene Kartenſorten in ganze Sp… zu 52 Karten, oder auch in kleinere Spiele, z. E. … Kometenſpiele zu 48, in Lomberſpiele zu 40, in P… ketſpiele zu 32 Karten, eintheilen.

Boute-en train, nennet man, in den Stutereyen, ein… Beſchäler, welchen man den Stuten zugeſellet, dam… ſie hitzig werden, und man wiſſen könne, ob ſie in … Stande ſeyn, beſprungen zu werden.

Auch nennet man Boute-en-train, einen Zeiſi… welcher die andern Vögel zum Singen aufmuntert.

Bouteillage, hieß ehemahls in Bretagne eine Art Ungel… die von dem Weinſchanke an die Herrſchaft des Ort… zu entrichten war. Siehe auch *Boutage*.

Auch hieß Bouteillage, das Recht, Wein, Bie… und anderes Getränk auszuſchenken.

nderheit nennet man Bouteillage die in England
ite Auflage von 2 Schilling Sterling, von jedem
nden Weines, das daſelbſt eingeführt wird.

, Fr. Bouteille, heißt insgemein, eine jede
(ſie ſey nun von Glas, oder von gebrannter Er-
holz, von Leder, u. ſ. w.), die unten einen weis-
ch hat, der ſich obenher nach einem engen Halſe
ht. Vornehmlich werden unter dieſer Benenn-
ach unterſchiedener Farbe gemachten gläſernen
en Flaſchen verſtanden, darauf man Wein,
ne Wäſſer und andere flüſſige Sachen zu füllen
m ſolche in der Haushaltung zu nöthigem Ge-
ufzubehalten. Man hat ſie mit Henkeln, und
kel. Der Bauch der Henkelbouteillen, iſt, be-
Raßen, an zwo entgegengeſetzten Seiten platt.
i werden die Bouteillen auch mit Baſt überzo-
d alsdann Korb-Bouteillen genannt, der-
ſonderlich zu Burgunder- und andern franzö-
Weinen gebräuchlich ſind.

i der Bouteillenhals oben gerade unter dem
der Ringe inwendig, etwann eines Federkie-
, einwärts gedrückt iſt, und mithin in der
i dieſes Halſes ein glatter runder Ring gebildet
ſtet ſolches ſehr großen Nutzen. Denn, wenn
ne Stöpſel in die angefüllte Bouteille einge-
wird, ſo drängt er ſich mit vielem Zwange in
en Halſe durch den inwendigen Ring hindurch;
ere Ende des Stöpſels bekommt ſodann, ge-
Bouteille zu, wieder mehr freyen Raum,
durch den daran rührenden Wein, wenn die
e ſchief umgelegt iſt, oder auch dnrch die Kel-
igkeit, immer dicker an, und ſolcher Geſtalt
mahls aus einer ſolchen Bouteille, wenn ſie ei-
n Stöpſel bekommt, einiger Spiritus verflie-
ſie auch gleich nicht mit Pech übergoſſen iſt.

Wie die Bouteillen auf der Glashütte, aus einer dur
Schwingen verlängerten Glasblase ausgebildet w
findet man im XVIII Th. S. 615, fgg. beschriebe

Bouteillen, oder Flaschen mit engem Halse,
hert man mit kleinen Schroten, die man nebst ei
nig Wasser in die Gläser thut, und sie darin
schwenkt. Noch sauberer wird es, wenn auch
oder Oehl in einem Glase wäre, wenn man z
Schroten etwas Löschpapier hinein wirft, und
zusammen herum schüttelt.

Bouteillen-Bier, Bottel- oder Buttel-B
siehe unter Bier, Th. V, S. 198, f.

Durch Bouteille coiffée versteht man gemein
nebst einer Bouteille Wein auch ein Stück Sch
Wurst, oder kalter Braten ꝛc.

Bouteille, heißt auch, in Amsterdam und a
Handlungsplätzen, ein Maß von flüssigen S
Siehe Mingel.

Auch wird Bouteille von dem Safte gesag
darin enthalten ist; als: eine Bouteille Wein
Bouteille Cider, ꝛc.

Bouteille, eine Art Fischreusen; s. *Bire*.

Bouteille, heißt auch eine Wasserblase oder Luft
d. i. eine mit Luft angefüllte Blase, die sich en
auf der Oberfläche einer Flüssigkeit bildet, wen
andere ähnliche Flüssigkeit hinzu kommt, (z.
der Oberfläche des Wassers, wenn es stark r
oder auch, die sich in der Substanz der Flüssigke
mittelst einer heftigen Bewegung ihre Theile, b

Bouteille de miel, die Honigblase an der Biene. Bo
de fiel, das Giftbläschen der Biene.

In der Schifffahrt, heißen Boureilles, die h
tertheile des Schiffes, auf beyden Seiten der Caj
gebrachten Vorsprünge, welche bey den franz
Schiffen seit 1673, statt der ehemahls gewöh
Galerien, angebracht werden, und 2 bis 2½ Fu

[illegible]. Dieſe Bouteilles gleichen der Hälfte einer von oben herunterwärts durchſchnittenen Schiffslaterne.

Bouteilleau, eine gewiſſe Sorte Oliven, Olea minor, rotunda, racemoſa; ſiehe unter **Oehlbaum**.

Bouteillerie, der Ort, wo die Gläſer und Flaſchen ſtehen.

Bouter. Bey den Gärbern, Bouter un cuir, an einer aus der Lohgrube gekommenen Haut die fleiſchigen Ueberbleibſel auf der Aaßſeite vollends abnehmen oder abpölen. Siehe auch *Boutoir*.

Bey den Jägern, Bouter la bête, ſtatt lancer la bête, das Wild aufjagen, oder aufſtöbern.

Bey den Kardetſchenmachern, bouter oder ficher, die gehäkelten Spitzen der Kardetſchen in die durchſtochenen Löcher des Krempelbretes hinein befeſtigen.

Bey den Nadlern, bouter, den Nadelknopf auf das der Spitze gegenüberſtehende Ende befeſtigen.

Bouter les épingles ſur le papier, die Nadeln, vermittelſt des Stechkammes (ſ. auch *Bouteuſe*) aufs Papier ſtecken.

In der Schifffahrt, bouter à l'eau, das Schiff oder Fahrzeug aus dem Hafen bringen. Bouter au large, das Schiff in See treiben; in See laufen.

Bouter de lof, iſt einerley mit aller à la bouline, mit Preßwind ſegeln. Siehe *Bouline*.

Bouterame, ſtatt Beurrée, ein Butterbrod.

Bouteresu, bey den Nadlern; ſ. Ziehlüfter.

Bouterez, Moulins bouterez, Tuchwalken.

Bouterolle, das Ohrband an der Degenſcheide.

Bey den Edelſteinfaſſern oder Juweliren, ſiehe Kaſtenſtampf.

In der Fiſcherey, eine Fiſchreuſe.

Bey den Goldſchmieden, ſ. Knaufſtämpel.

Bey den Schlöſſern, heißt Bouterolle: 1) der Einſtrich am unterſten Ende eines Schlüſſelbartes, da wo der Bart ſich vom Rohre abſondert. 2) Am Eingerichte oder der Beſatzung des Schloſſes, heißt Bouterolle dasjenige Stück Eiſen, welches in vorge-

dachten unterſten Einſtrich des Schlüſſelbartes p muß. Siehe auch *Rouet*.

Bey den Wapenſchneidern und Siegelgrab die Rundperl, eine Art Steinzeiger; ſ. Stein-Zei

Bouteron, eine Art Handkörbe.

Bouteronc, ein Stein, ein Kreuzbaum, oder ein Ge der u. d. g. vor dem Eingange eines Weges, wor man nicht mit Wagen fahren ſoll.

Boute ſoie, eine Art von Cyper-Raſch (Ras de Chyp welche ehemahls häufig zu Frauenskleidern gebra wurde, und aus ſchlechter Seide und einem ſtar drehten Drahte oder Faden gewebt war.

Boute-vent, ein Windzieher; ein Inſtrument, wel einen Luftzug verſchaffet, ungefähr wie heut zu T ein Ventilator.

Boutoux, ein Schauber, eine Art großer Hamen.

Bouticlar, ein Fiſchhälter oder Fiſchkaſten, worin Fiſchhändler allerley Flußfiſche aufbehalten, ernäh und bis zum Verkauf herum führen laſſen.

Boutique, ein Kaufmannsladen; ein Kramlad eine Kaufmannsbude; eine Krambude; der wo der Kaufmann und Kramer ihre Waren ausl und feil haben. (Von anſehnlichen Waarenlagern ſagt man un Magaſin). Siehe Bude. Laden.

Boutique, heißt auch die Werkſtätte eines Handwe mannes; der Ort, wo der Profeſſioniſt arbe Imgl. der Handwerksladen, wo der Profeſſioni lerley verfertigte Arbeit zum Verkauf ausſtellet.

Zuweilen bedeutet auch Boutique, die Waare der Bude.

Ferner, eine kleine breterne Hütte, z. E. Marktbude, worin die Krämer auf den Märkten Waaren ausſtehen.

Auch nennt man zuweilen Boutique, das ſämtliche Handwerkszeug eines Profeſſioniſten.

Endlich heißt Bourique auch ein Fahrzeug mit einem Fiſchhälter zum Transport der Fiſche; ſ. Th. XIII, S. 498.

...quier, nennt der Pöbel einen Kramer.

...ir, wo wilde Schweine gewühlt haben; aufgewühl...

...s Erdreich.

...ſſe, in der Baukunſt und bey den Mäurern; ſ. **Strecke.**

...ir, bey den Gärbern und Lederbereitern, ein Buheiſen oder Putzmeſſer, d. i. ein an beyden Enden mit einem Handgriffe verſehenes ſchneidendes Werkzeug, womit die Aaßſeite der aus der Lohgrube gekommenen Häute von den fleiſchigen Ueberbleibſeln auf dem Schabebocke (Chevalet) geſäubert wird. Man nennt es auch demirond und herbon. Siehe *Bouter*.

Bey den Hufſchmieden, ſ. **Wirk-Eiſen.**

Bey den Jägern, der Rüſſel eines wilden Schweines; auch zuweilen der Rüſſel zahmer Schweine.

...on, ein Knopf am Kleide oder an andern Sachen.

Beym Bierbrauer, heißen Boutons, die Schaum-Bläschen, die ſich auf dem Biergäſcht erheben.

Bey den Falkenirern, bedeutet l'oiſeau branche & prend le bouton: der Falk blockt auf dem Gipfel eines Baumes.

Bey den Gärtnern, heißt Bouton, eine Knoſpe an Bäumen, Pflanzen und Blumen.

An Bäumen, heißt eigentlich Bouton, eine noch ganz kleine Knoſpe oder Sproſſe. Boutons ronds, runde Knoſpen, d. i. Fruchtknoſpen; Knoſpen, welche Fruchtzweige treiben. Boutons plats, flache Knoſpen, d. i. welche nur Holzzweige treiben. Siehe auch Bourgeon

Beym Hufſchmid, Bouton de feu, ein Brenneiſen, dem mit einem runden Knopfe, den der Hufſchmid glühend macht, um das Wurmgeſchwür (Bouton de ...rcin) zu brennen, wenn die Materie deſſelben bösartig iſt. ...t. das Brandmal davon.

...on de ſarcin, die erhabenen Beulen oder Geſchwulſten bey derjenigen Krankheit der Pferde, welche der Wurm genannt wird.

Bey den Jägern und Schützen, Bou
arme à feu, oder Bouton de mire, oder ſ
Bouton, das Korn oder die Fliege an ein
Roſs; das Viſierkorn; ſiehe unter **Korn.**

Beym Knopfmacher, Bouton à amande
dener Lahnknopf mit einer ringförmigen (
von undurchbrochener Arbeit, die aus Gol
ſammen geſchlungen iſt.

Boutons à la brochette. Knöpfe, die auf dem
Knopf-Form geſteckten Pfriemen gemacht ſ

Bey den franzöſiſchen Köchen, heißt B
Art von Paſteten. Sie nehmen dazu ei
gerichteten Godiveau, oder einen Paſtetent
hacktem Kalbfleiſch ꝛc. Wenn die Unterkruſte
breiten dünnen Speckſcheiben formirt iſt, ſo
Ragout von Champignons, Kälbermilch, A
Stielen, Hahnenkämmen, Mosſchwämmen
gelſpitzen darauf, und laſſen ſolches in zerſc
Speck oder Butter über dem Feuer halbbra
alsdann machen ſie eine Oberdecke von dem
wickeln das ganze Gericht zuſammen in die gro
Scheiben ein, und laſſen es à la braiſe gar werd
wird das Fett abgenommen, da alsdann zur (
gefüllte Roulettes, Fricandeaux und Marinade
ander kommen. An Faſttagen muß der Paſte
Karpfen, Aalen, und andern Fiſchen, gemac

Auf der Reitſchule, Bouton de la brid
gelknopf; der kleine lederne Riem oder Kno
zwey Theile des Zügels zuſammen hält, u
und her ſchieben läßt.

Mettre un cheval ſous le bouton, den Zü
Fortſchiebung des Zaumringes bis gegen d
hin, kürzer machen.

Beym Schlöſſer, Bouton de porte, de
targette &c. der Knopf am Handgriffe einer
einem Thürriegel, an einem Fenſterriegel ꝛc
ge zu öffnen oder zu ſchließen.

In der Seidenmanufactur, heißen Bourons, die kleinen hölzernen Kügelchen, wodurch Bindfäden oder Fäden gehen, welche zum Rahmen hinaufsteigen, und die Stelle der Sempel vertreten.

Beym Winzer, heißt Bouton, ein kleines Auge am Weinstock; ein Rebenäuglein.

Bouton d'argent, Bouton d'or, Arten von Ranunkeln; ſ. unter Ranunkel.

Boutons d'or, heißen die Blumen einiger Stabwurz-Arten; ſ. unter *Abrotanum*.

Petits boutons d'or, L. Matricaria flore aphyllo; ſ. unter Mutter-Kraut.

Boutonner, zuknöpfen.

In der Gärtnerſprache, wird boutonner von Bäumen und Pflanzen geſagt, und bedeutet: Augen gewinnen; kleine Knoſpen treiben; Knöpfe bekommen; ausſchlagen; ausſproſſen.

Boutonnerie, allerley Knopfmacherwaare oder Arbeit.

Einige nennen auch Boutonnerie, die Knopfmacher-Profeſſion. it. einen Laden oder eine Bude, wo Knöpfe verkauft werden.

Boutonnet, L. Herniaria; ſ. Bruch-Kraut.

Boutonnier, ein Knopfmacher; ein Profeſſioniſt, welcher Knöpfe macht und damit handelt.

Boutonnière, ein Knopfloch.

Bouton, eine hölzerne Keule, deren ſich die Wilden in Amerika als eines Gewehrs bedienen. Sie iſt aus einem ſehr harten Holze gemacht, flach, 3 bis 4 Fuß lang, und 2 Zoll dick, beym Handgriff aber etwas dünner.

Bout-ſaigneux, ſ. oben, S. 290.

Bouture, ein Steckreis; ein von einem Baume oder von einer andern holzigen Pflanze abgeſondertes Reis, welches, wenn es in der Erde geſteckt iſt, darin wurzelt.

Durch Boutures verſteht man auch öfters die an den Wurzeln der Bäume und Stauden auslaufenden Reisſchoſſe, inſonderheit wenn ſie zu Steckreiſern taugen.

Beym

Beym Goldſchmid, heißt Bouture, die A
Lauge, worin das Silber weißgeſotten wird.
Beym Winzer, eine ungewurzelte Rebe,
Weinſtocke abgeſchnitten worden iſt, und in
geſteckt wird, damit ſie Wurzel ſchage.

Bouvart, ein junger Stier; ein Farre.

Bouvelet, ſ. *Bouvillon*.

Bouvement, beym Tiſchler; ſ. Rehlzeug.

Bouverie, ein Ochſenſtall, inſonderheit auf eine
chen Markte.

Bouvet, ein Falzhobel; ſ. unter Hobel.

Bouvier, ein Ochſenhirt; ein Ochſenhüter. it. ei
Treiber.

Bouviers, (Vers) gewiſſe weißliche Maden, di
weilen in der Haut der Hirſche und des Ri
aufhalten; ſ. Engerling.

Bouvillon, Bouvelet, ein junger Stier; ein jung

Bouvreil, ſ. Gimpel.

Bouxtures. Im Lüttichſchen nennet man alſo
iges oder kieſiges Steinkohlenlager, deſſen Ko
allerley ſchönen Farben ſpielen, aber von der
ſten Beſchaffenheit ſind.

Bouze, ſ. *Bouſe*.

Bouzin, ſ. *Bouſin*.

Bouy, (Thee) ſ. unter Thee.

Boviſt, ſ. Boviſt.

Boxen, ſ. Buchſen.

Boxtehuder Bier, ſ. unter Bier, Th. V, S.

Boy, Boi, Fr. Boie, iſt ein leichtes tuchartiges
oder unvollkommenes Tuch, woran die Kette von
ter Wolle iſt, und welches nur leicht oder obenhi
ket wird. Es wird ſonderlich in England, wegen
guten Wolle und feinen Geſpinnſtes, am beſten
Man fabricirt es aber auch häufig in Deut
zu Gera im Vogtlande, zu Borna im leipziger
zu Oederan oder Oderan im meißniſchen Erz

Berlin, wovon der schönste und feinste dem eng-
nichts nachgibt, und vieles davon auch für eng-
verkauft wird. Der Preß-Boy kommt vom
76 Ellen lang, und $3\frac{1}{4}$ Elle breit. Zum Ketten-
werden 55 Pfund Wolle gebraucht, wovon die
zur Kette, und die Hälfte zum Einschlag kommt.
n in die Länge und Breite gewalket, so daß er ca
ng, und 2 Ellen breit, aus der Walke kommt.
er weiß bleiben soll, wird er, nachdem er mit der
rde genugsam gewalket worden, mit 2 Pfund
Seife, welche in einem Eimer Wasser wohl ge-
equirlt und gerühret worden, ganz weiß gewal-
Rahmen verglichen, gerauhet und gestrichen,
er gemeiniglich mit einer feinen Streiche oder
che, und endlich gepreßt. Der Mondirungs-
wird von dem schlechtesten Ausschuß Wolle ge-
120 Ellen lang, $4\frac{1}{2}$ Viertel breit, geschoren,
mmt aus der Walke 1 Elle breit. Er wird gleich-
n Rahmen gestrichen.

t trägt den Boy nicht nur weiß, sondern auch,
er am mehresten, schwarz gefärbt; und hat man
ch in Deutschland den schwarzen Boy, darin
uert, und womit vornehmlich Zimmer, Kutschen
erde bekleidet werden. Die Wollen-Waid-
hönfärber färben ihn.

so genannte englische Schwanen-Boy, Fr.
ist eigentlich ein schlechter Fries oder gekräusel-
lener Zeug, welcher warm und weich ist, in
d gearbeitet wird, und woraus gar füglich Un-
für die Weiber, oder auch Jupen, gemacht wer-
nen. Im Winter tragen Frauenzimmer und
personen zur Nacht Brustlätze davon.

lz, siehe unter Salz.

n Darm.

den Jägern, fran: boyau, der Mastdarm des
s.

Draht (Tonne) gleichsam wie ein Garn zusamm
le fil a un boyau, das Garn ist zusammengelai

Bey den Strumpfwirkern, heißt Boyau, d
welche an das große Rad und an das Roß oder
(Chevalet) geht.

Boye, heißt, bey der Schifffahrt, ein Stück H
eine Tonne, so mit einem Seile an den Ank
macht ist, und den Ort anzeigt, wo der Anker i
de liegt. Siehe **Baak**, Th. III, S. 319.

Boyer, Holl. Boyer, L. Navigium gemino tab
stinctum, ist eine Art Fahrzeuge, oder eine
Chaluppe, die einen Gabelmast, und auf jed
einen Boden oder eine Unterschwelle hat, dam
dem Quersegel, ohne Ziehen, besser fortlaufe
und dienet eigentlich dazu, die Waaren von e
te zum andern zu führen, um die Schiffe auf t
damit zu laden. Doch brauchet man sie gen
vielmehr auf den Flüssen, Canälen, und and
sern binnen Landes, als auf dem Meere.

Boza, heißt, bey den Türken eine Art Bier,
einer Mischung von Gerste und Hirse gebra
und die man hernach gähren läßt. Es hat k
angenehmen Geschmack, machet voll, und wird

Brabanter Bier, ſiehe unter Bier, Th. V, S. 14.

Brabanter Elle, ſiehe unter Elle.

Brabanter-Malz- und Darr-Häuſer, ſiehe Th. V, S. 66, fgg.

Brabanter Spitzen, ſiehe Spitzen.

Brabantes, oder Prexillos Crudos, nennet man, in Brabant und Flandern, eine Art Leinwand von flächſenem Werg, die in den Gegenden um Brügge, Cortrick, Gent und Ypern fabricirt wird.

Brabyla, werden die großen, ſüßen und himmelblauen ungariſchen Pflaumen genennet. Siehe Pflaume.

Brac, ſtatt Braque, ein Spürhund.

Bracelet, Braſſelet; ſiehe Armband.

Bey den Gold- und Silberdrahtziehern, wird durch Bracelets, der von der Steckrolle abgelöſete Draht verſtanden, ſo wie ihn der Drahtzieher aus der Gold- und Silberfabrik erhält, d. i. einer Stricknadel dick; worauf er ihn auf ſeinen Ziehbänken feiner bearbeitet.

Bey den Vergoldern und allerley Arbeitern in Metall, heißt Braceler, ein Leder oder Tuch, welches diejenigen, die auf Metall vergolden, um den linken Arm legen, damit ſie ſich beym Polieren ihrer Arbeit nicht beſchädigen.

Brache, Brachacker, Brachfeld, Brachland, Ruheland, Dreeſche, Dröſch, L. Ager inculus, oder novalis, Novale, F. Friche, Gueret, Terre en guéret, oder Jachere, nennet man dasjenige arthafte Land, welches zum Kornbau genutzet wird, und hierauf in verſchiedenen Abſichten ein oder mehrere Jahre ohne Getreide-Nutzung liegen bleibt, um darauf Gras oder Heu zur Viehhütung und Fütterung zu gewinnen.

Die gemeinſte Art der Eintheilung des Ackers, iſt, bekannter Maßen, in 3 Arten, Felder oder Schläge, wovon eins mit Winterkorn, Winterweitzen, und dergleichen über Winter und im Herbſte geſäeten Getreide, beſamet wird, und deshalb das Winterfeld heißt.

Das

Das andere iſt das Sommerfeld, weil es
Winter, ſondern im Frühlinge mit Somm
Gerſte, Erbſen, Haſer, Hirſen, Buchweitzen
wird. Und das dritte iſt das Brachfeld, w
keine Getreide-Aernde liefert, ſondern den grö
des Sommers, oder doch den halben Som
Viehhütung und Graswuchſe gelaſſen, ſodan
gen und nach Johannis umgeackert, ſo viel ſich
friſch bedünget, und zur künftigen Herbſtſaa
tet wird. Es gibt aber auch, nicht nur in
ſondern auch in Schleſien und anderswo, w
wo die Felder, beſonders aber Sandland, nur i
oder Schläge, nähmlich in Getreide- und i
Schlag, eingetheilt ſind, und auf welchem
Eine Getreidefrucht gewonnen, ſodann aber d
Jahr derſelbe durch das Brachgras genutzet, fo
halbe Feld alljährlich beſäet wird. Viel geme
iſt, in Schleſien ſowohl als in der Lausnitz, die
ung der Aecker in 4 Felder oder Schläge, wovon
mit Winterweitzen oder Winterkorn, der ande
falls mit Stoppelweitzen oder Stoppelkorn, o
mit Gerſte oder Erbſen, der dritte Schlag mit
Erbſen, Haſer oder Buchweitzen beſäet, und d
Schlag brach oder zur Hütung des Viehes gelaſſ
wodurch alſo 3 Viertheile des Feldes mit Getreid
et, und nur der vierte Theil zur ſo genannten R
Brache liegen bleibt. An einigen Orten, beſo
der Oberlausnitz, pflegt man auch den Acker in
einzutheilen, und das erſte Jahr, nachdem man
che gedünget, mit Sommergetreide, als: Gerſ
ſen, Hirſen, Kraut ꝛc. und das ungedüngte
Haſer oder Buchweitzen, zu bebauen, ſodann im
mit Wintergetreide zu beſäen, und alſo nach d
Sommerfrucht, mit dem ganzen Acker, wie vorh
Feldern gemeldet, zu verfahren. Nach der ſeit
Jahren eingeführten hollſteiniſchen oder n

ziſchen Ackerwirthſchaft, theilet man die Acker
er in 6, 7, 8, 11, auch 13, Schläge und Theile
vovon man aber nicht leicht unter der Hälfte, wohl
über die Hälfte, und z. E. von 7 Schlägen, 4
läge, von 9 und 11 Schlägen reſpective 5 und 6
läge, zur Gras- und Viehhütung liegen läßt, die
en aber theils mit Winter- theils mit Sommer-
ide beſäet. Bey 6, 8 und 10 Schlägen oder Fel-
, läßt man allemahl die Hälfte, nähmlich 3, 4 und 5
läge, zur Viehhütung und Graſe liegen, da man
reſpective das 3te, 4te und 5te Jahr dieſe Brache
hütung wiederum ordentlich dünget, und zur künſti-
Winterſaat beſtellet, folglich ſodann reſpective 3,
5 Getreidefrüchte hinter einander, in ſelbſtbelie-
Ordnung, aus ſolchen nimmt, gemeiniglich aber
Schlägen nach dreyjähriger Brache 1) Winter-
oder Weitzen, 2) Stoppelkorn oder Gerſte, und
erſte oder Haſer; bey 8 Schlägen, 2 auch 3 Win-
chte, und 2 oder 1 Sommerfrucht; bey 10 Schlä-
aber gemeiniglich 5 Winter- und 2 Sommerfrüch-
zu nehmen pflegt; ſolcher Geſtalt aber niemahls
r, als das halbe Feld, mit Getreide bebauet.

ch werde hier kürzlich darthun, daß die zeitherige
Beybehaltung der Brachfelder, auf dem von
ers her ſo geweſenen Fuß, dem Boden keine
rkliche Ruhe und Stärkung gebe, ſondern,
dieſe Meinung ſich auf bloße Vorurtheile gründe.
Unter der Brache oder dem Brachfelde, verſtehe ich
jenige Feld und denjenigen Theil des Ackers in einer
dwirthſchaft, welcher, nachdem er ein oder mehrere
hre mit Getreide beſäet und genutzet worden, verſchie-
er Urſachen wegen, ein oder mehrere Jahre, unbear-
tet oder unbeſäet liegen bleibt, und unterdeſſen durch
auf demſelben wachſende Gras genutzet wird. Nach
ſer Beſchreibung ſind die ſo genannten Lehden, welche,
gen ihres ſchlechten Grundes, viele Jahre unbeackert

liegen, und nur dann und wann mit Getreide
werden, ingleichem die gewöhnlichen Gras-Vie
ungen, Wieſen und Teiche, mit dem Nahmen der
che nicht zu belegen, weil ſolche eigentlich zu dem
treidefelde nicht gehören; und mit den Sandlän
und ſehr ſchlechtem Boden, welcher kein Gras-t
habe ich es hier auch nicht zu thun, weil bey ſol
ein Theil des Endzweckes der bisherigen Brachen
fällt. Ich will mich bey dem Urſprunge des Nah
und der Benennung der Brache nicht länger aufha
es mag ſolche von Brechen oder Umreiſſen des Ac
oder von der Ausbrakung des ſchon lange mit Get
genutzten Ackers, herrühren; welches letztere be
nen mehr Beyfall finden dürfte, welche das Bra
und Ruhefeld für gleichbedeutende Wörter ha
und daher aus einem alten, und faſt in allen Wi
ſchaftsbüchern und Schriften angenommen und
gefolgten Irrthum glauben, daß die Felder, nach
ſie etliche Jahre Getreide getragen, eine wirkliche
he nöthig haben, und daß ſie ſolche durch die ſo
nannte Brache auch wirklich genießen.

Es werden gemeiniglich 3 Urſachen oder Abſic
der beybehaltenen Brachen und Brachfelder angege

1) Wegen der Viehhütung, weil man ſonſt
nach der Aernde das Vieh, beſonders aber das Sc
Vieh, in Ermangelung anderer Viehhütungen, W
ten und Wälder, auſſer dem Stalle nicht auszuha
und zu ernähren wüßte.

2) Weil man bey Abſchaffung der Brachfelder,
ne Zeit behalten würde, den Dünger auszuführ
und die Felder ſelbſt, durch unterſchiedene Umac
ung, mit Brachen, Wenden, Egen und Aufackern
zwingen, folglich ſo wenig locker zu machen, als v
Unkraute zu reinigen.

3) Weil man, wie vorhin gemeldet, glaubt,
Acker habe eine Ruhe nöthig, um nicht gänzlich
fru

r zu werden, welche Ruhe und Erquickung
dann durch die Brache wirklich genösse.
will diese 3 Ursachen etwas näher betrachten,
noch die
eben, daß man, bey allzu großer Menge des
und unfruchtbaren Landes, öfters genöthigt ist,
en Theil unbeackert, folglich brach liegen zu
ssen Beurbarung die Kosten nicht tragen
n mehr Zugvieh anzuschaffen, und mehr Ge-
lten, oder deshalb Bauern anzusetzen.
rsten, gestehe ich gern zu, daß anfänglich,
gerichteten Brachfeldern, man die Absicht auf
tungen gehabt haben mag, da man nützlicher
die von Alters her gewesenen Viehhütungen
und ins Feld zu ziehen, von welchen man ei-
ohne Dünger, das schönste Getreide und ei-
sbeute erhalten hat. Man hat also auch nicht
han, andere Felder von geringerm Ertrage,
hrere Jahre zur Viehhütung zu gebrauchen,
h die Mühe und Kostbarkeit der Bedüngung
, und doch nachher wiederum einige gute Ge-
nden zu genießen, wenn solche durch das dar-
te Vieh einiger Maßen bemistet worden ist.
man zwar jetziger Zeit in gutem und frucht-
den längst überzeugt ist, daß man die Pferde
indvieh ohne alle Feldhütungen, die Schafe
eniger und mehr eingeschränkter Hütung, da-
bey länger anhaltender Stallfütterung, aus-
n, wenn man nur genugsames Winterfutter
dergleichen Stroh- und Heufütterung einige
eiter in das Frühjahr hinein fortsetzt: so wür-
, so lange wir das alte Vorurtheil nicht einse-
schaffen, daß das Schafvieh eben so, wie das
Pferde und Schweine, ohne alle Feldhütun-
halten werden kann, und den Sommer, theils
ten Gärten, theils aber im Stalle, fett zu

machen wäre, allemahl ſchwer ſeyn, in Gege
keine Holzungen und Wälder ſind, die Sch
alle Feldhütungen, bis zu und nach der
Aernde auszuhalten, weil in ſolchen Gegenden
tern die Brachfelder, und die darauf wachſend
Hütungen, bis jetzt wenigſtens für das
nothwendig und unentbehrlich ſind.

Es ſind auch viele Fundi ſervientes in unterſchie
genden, wo entweder der Landesherr, oder andere
laut Verträgen ꝛc. und von Alters her, auf einige
und deren Brachfeldern, die Schafriften zu genieß
oder auch andere Viehhütungen gemeinſchaftlich m
genthümer genießen, wo es ſich ohne die gröſte Sch
nicht würde bewirken laſſen, daß die Brachfelder ein
oder gar abgeſtellet werden. Und es ſind nicht n
churbrandenburgiſchen Landen, ſondern auch in Schl
gleichen Geſetze, Landesordnungen, Fürſtentagsſchlüſ
wohnheiten vorhanden, nach welchen die Unterth
Brachfelder gänzlich unbeſäet liegen laſſen müſſen,
rher mit Dünger überfahren, oder gar umackern u
chen dürfen, bis die beſtimmte Zeit vorbey iſt, wogeg
fältig, aber ganz vergeblich, proceſſiret worden.

An dergleichen Orten iſt alſo die Frage unnütz: Ob
ſey, vom alten Herkommen abzugehen, und die B
gänzlich oder zum Theil abzuſchaffen, weil die He
den Unterthanen, ſo wie dieſe jenen, die auf alte Ver
gründenden Contracte und Landesgewohnheiten unve
folgen, andere aber, denen die Brachhütungen unen
ſind, aus Noth ſolche beybehalten müſſen.

Zum Zweyten, ſcheinen die Brachen und B
der in der Abſicht nöthig zu ſeyn, damit man
winne, dieſelben zur künftigen Herbſtgetreide
dentlich zu beſtellen, und entweder gänzlich, od
zur Hälfte, mit friſchem Dünger zu überfahre
wozu 3 bis 4 Monathe erforderlich ſind, indem
vielen Orten ſchon im May mit der Miſtfuhre u
brachung der Aecker den Anfang macht, und doc
im Auguſt mit völliger und ordentlicher Beſtellu
Felder zur Winterſaat fertig zu werden pflegt.

Abänderung der Sache wird auch bey denen
ige ein unüberſteiglicher Berg ſeyn, welche da-
en, daß der Dünger zur Winterſaat nicht an-
ls im Sommer und nach vollendeter Sommer-
ausgeführet werden könne, und welche auf der
Meinung beharren, daß ein zum Wintergetrei-
dmetes Feld drey und vier Mahl um- und
ackert werden müſſe, und daß es nicht wenige-
leichtere Arbeit erfordern würde, wenn es
:ach gelegen, und durch das darauf gehütete
ſt zuſammen getreten worden, ſondern dagegen
mmergetreide gebracht hätte.

hat dem Hrn. Kammerrath Kretzſchmer, der die
ung der Brache und Brachfelder ſo vortheilhaft beſchrie-
ngerathen hat, dieſes hauptſächlich entgegen geſtellt: daß
ch die mit $\frac{1}{3}$ vermehrte Saat ſich mehr Arbeit machen,
ber nicht nur die benöthigte Hütung für das Zugvieh,
uch die beſte Zeit und etliche Monathe, verlieren würde,
r zur künftigen Saat zu beſtellen und zu bemiſten.
Einwendung auch wirklich beträchtlich iſt, und mehr
igkeiten zu heben und zu widerlegen machen würde, wenn
ot in Schleſien ſchon viele 100 Güter und Vorwerke
o man z. E. an der Oder und an andern Flüſſen, ſo
den Städten, gar keine Brachfelder, weder zur Viehhüt-
h zur Ruhe und Erhohlung des Landes, geſtattet, ſon-
che alljährlich durchaus mit Getreide beſäet, oder mit
ewächſen bepflanzet, ſolche alle 2, 4 oder 6 Jahre be-
und doch mit andern, welche den dritten Theil ihres
ls Brache liegen laſſen, zugleich fertig worden, daß
ben die gegenſeitige Erfahrung den beſten Beweis gibt.

cher Geſtalt würde alſo zum Dritten, wohl die
ier Aecker den ſtärkſten Grund zur Beybehaltung
ache abgeben ſollen, nach dem gemeinen Satz:
aret alterna requie, durabile non eſt. Und ich
es auch gern, wenn man den Beweis gründlicher
könnte, daß der Acker einer ſolchen Ruhe wirklich
, und ſolche auch durch den Brachſchlag wirklich
, dadurch aber eine große Fruchtbarkeit erlange,

daß man nicht nur natürlicher und vernünftige
dern auch viel leichter, wirthſchaften, und der
igen Düngerwirthſchaft gänzlich überhoben ſeyn
Von welcher Ruhe der Aecker aber, auch ob
ſalche durch die Brache erhalten werde, ich
noch etwas mehr ſagen, und den Ungrund de
zeigen will. Jetzt und zum voraus, will ich

zum Vierten: gern zugeben, daß auf ſchlech
fruchtbaren, dabey weitſchichtigen und weit abge
Feldern, der Brachſchlag und die Beybehalt
Brachfelder, welche an manchen Orten nicht
Drittel, ſondern gar die Hälfte des Feldes aus
deshalb eher nachzulaſſen iſt, weil ſolche Feld
nicht beſömmert, ſchwerlich aber öfters und gän
dünget werden können, und dabey ſo unfruchtl
daß ſie nicht die Koſten bezahlen, mehreres
anzuſchaffen, und dieſe Art Felder auch für
nicht genugſames Futter im Sommer, ohne o
durch das Brachgras, liefern könnten.

Dergleichen Felder werden aber, nicht eine
zu erhaltenden Vortheiles wegen, ſondern bloß
meidung größerer, und ihren wahren Ertrag
gender Koſten, unbeſäet und als Brachfeld gela
che alſo auch ſchwerlich durch die ſo genannte R
dern vielmehr durch die bey dergleichen Gütern
liche ſtarke Schaftriften, Tag vor Tag und öfte
Jahre hinter einander, bemiſtet und gleichſam
chet, folglich dadurch etwas tragbarer gemacht
welche durch ordentliche Ausfuhre des in den S
machten Düngers vielleicht kaum in ein Par
Jahren einige Stärkung zu hoffen gehabt hätt

n Bauern zu verwehren, ſondern auch allen
ern und Pächtern der Güter, im Miethe- und
ontract, ausdrücklich zu verbiethen, daß ſie in
achfeld nichts ſäen, ſondern die 3 Felder, ſo
ſolche empfangen haben, und wie dieſe bisher
ht worden ſind, nutzen und wiederliefern ſollen.
diejenigen aber, die ſo viel von der Ruhe der
halten, und ſolche als nützlich und vortheilhaft
n, ſcheinen nicht einerley, vielmehr ganz wi-
ende Begriffe davon zu haben, und es iſt auch
tliche Beſchreibung dieſer Ruhe der Felder nir-
i finden.

körperlichen und lebenden Sachen hält man
en Zuſtand des Körpers für Ruhe, worin der-
) entweder gänzlich auſſer Bewegung befindet,
doch viel weniger, als ſonſt gewöhnlich, be-
Von lebloſen Dingen aber, wie unſere Erde und
fläche derſelben iſt, läßt ſich dieſes ſo eigentlich
en, weil der Erdboden für ſich ſelbſt immer un-
h bleibt, wenn ſolcher nicht von auſſenher und
r Weiſe ohne ſeine Mitarbeitung beweget wird.
nd Sturm, Erdbeben, Erſchütterung durch
n und Vieh, durch die darauf fahrenden Wä-
d dasdarin arbeitende Acker- und Gartenzeug,
chen bewegen, vermiſchen, und in ſeiner Lage
n. Es iſt aber die Frage, ob ſolches ſeine Ruhe
ohlung ſtöre, oder vielmehr befördere? Es iſt
viß, daß in wenigere, aber deſto länger anhal-
ewegung, die obere Erdfläche durch mäßige Luft,
Dünſte und Regen oder Schnee, Reif und Eis,
niger durch die, unter und über ſich arbeitende
körner, Wurzeln und Pflanzen, geſetzt werde;
yen Störungen der Erdboden denn auch durch
Würmer und tauſenderley Erd-Inſecten em-
muß, welche theils ihre Nahrung in den faulen
ch noch friſchen Wurzeln und Samenkörnern

ſuchen, oder auch ihre Jungen in der Er
Sonnenwärme, ausbrüten laſſen.

Hieraus iſt nun hinlänglich abzunehm
Ruhe und Unbeweglichkeit der Felder ur
nen kann, und ob durch deren Unruhe
Fruchtbarkeit der Erde befördert und ve

Diejenigen, welche die landwirthſcha
ung mit der Einſicht in die Naturkun
geſtehen ſelbſt zu, daß derjenige Acker,
ſoll, ſicher oder ſtille liegen, ſich nach u
auf einander ſetzen, und dadurch eine n
igkeit erhalten müſſe, damit ſolcher die
beſſer an ſich halten könne, und dieſe dur
Luft nicht ſo leicht, als vorher, ausge
welche Ruhe man aber nur den leichten,
lockern Böden nützlich zueignen kann
folglich auf ſtarkem Lande mehr ſchädlich
ſeyn würde, weil die Graswurzeln ſo
her das Getreide, ausſaugen würden.

Wir nennen, wie ich oben geſagt hab
bey uns nur dasjenige Brache, welches
Getreide, ſondern durch wachſendes G
Viehhütung, theils zur Gräſerey und Hu
und eben deswegen laſſen wir das Brach
ärndetem Getreide, faſt ein ganzes Jahr,
Junius des künftigen Jahres, liegen, ob
Ackerinſtrumente zu berühren oder zu unt
das Brachfeld dadurch eine eingebildete
möge. Verſtändige und wohlerfahrne
aber, (wohin unter andern Mortimer, i
und Feldbau, B. II, Cap. 3, S. 57,
den vernünftigen Rath, daß, wenn
Nutzen ſchaffen ſoll, ſolches zeitig gepf
lich in der ſo genannten Ruhe geſtöret)
und daß die fleißige Pflügung deſſelben
Koſten in allerley Lande bezahlen und e

wir nun auch zuverläſſig, oder mit einiger
nlichen Ueberzeugung, glauben könnten, daß
indem er von uns in Ruhe gelaſſen wird, ſich
dzu künftigen Getreidefrüchten tragbarer ma-
: ſo muß uns doch auch dabey einfallen, daß
uhe, die wir dem Acker laſſen, die Graswur-
je neben dem Getreide im Acker geſtanden,
ter die aus ſolchen in der Aernde ausgefallenen
nd Getreidekörner, und anderes kleines Ge-
hes, den Sommer und Herbſt hindurch, die
ähren, nicht in Ruhe bleiben, ſondern ſich in
hinein arbeiten, folglich alle Ueberbleibſel
etreide nicht gänzlich ausgeſogenen Frucht-
ollends an ſich ziehen.

jenige, welche den Nutzen der Brachfelder
reiſen, und als ein wahres Mittel der Ver-
es Getreides und beſſerer Aernde angeben,
wahren Grunde, daß das Unkraut im Acker
Brachen heraus geſchaffet und vertilget wer-
zu man ſonſt nicht genug Zeit finden will. Iſt
ſolches zu erlangen möglich und glaublich,
nter dem vorhergehenden Getreide ſchon vor-
ne Unkraut nicht nur mit der Wurzel nicht
erottet, ſondern deſſen im vorigen Jahre aus-
und noch durch die Luft zugeführten andern
eit und Gelegenheit gelaſſen wird, aufs neue
u ſchlagen, und ſein Wachsthum im zweyten
erdoppeln, auch im Monat May und Junius
Samen fürs künftige, und zur Verdämpfung
ehenden Herbſtſaat, einzuſtreuen, welcher alſo
s Getreide, welches erſt im Herbſte geſäet wird,
gen und einzuwurzeln Raum hat? Wäre es
natürlicher und leichter, dergleichen Unkraut
der Aernde, gleich den Getreidewurzeln, durch
ng der Stoppeln zu dämpfen, wenn man den
n wirklich befreyen, und ihn zur künftigen Ge-

treide-Aernde kräftiger machen, dadurch
re Acker-Arbeit in der Brache vermind

Daß dieſes ſeinen guten Grund und
igkeit habe, kann man daraus abnehme
fettem Lande, welches zur Getreideſaat w
den, und auch ſchönes und reines Getre
ſo wohl in den Stoppeln, als künftiges
Brache, nicht nur ſchlechte Arten von
ſtielige Blumen, ſondern deſſen auch n
hervor gebracht wird, ſo daß faſt der hc
im Grunde leer bleibt, und die dem Vieh
bare Blumen und Kräuter nur oben zuſ
Läßt man dieſes erſte Brachgras zu H
nochmahls wachſen, ſo wird ſolches be
Witterung im Herbſte ſchon weit dicker
auch nicht mehr ſo hoch und ſtark wü
Jahre aber würde der Acker einer Wieſe
und in den folgenden Jahren auch wi
Gras bringen, wenn ſolcher nicht allzu
liegt, oder von dem Viehe gar zu feſt zuſ
und dadurch die Grasſtöcke zu ſehr ve
dämpfet worden ſind. Die meklenburgi
iſchen Landwirthe haben alſo, ihrer Abſicht ge
daß, wenn ſie auf ihren Feldern genugſames G
haben wollen, ſie ſolche Felder 5, 6 und 7 Je
nicht beackern, noch mit Getreide beſäen, ſ
wuchs liegen laſſen, wie ſie denn auch, um
gleichen ſo genannten Unkraut recht verwilder
die letzte Getreideſaat von Haſer oder Wicke
Samen u. d. gl. auszuſäen pflegen, und es im
darauf getriebenes Vieh nicht zu ſehr zuſam
Welche ſechs- und acht- auch mehrjährige Br
den ſächſiſchen Gebirgen nicht unbekannt, u
zwecke der reichlichen Viehhütung und Ber
um den Waſſerfluthen und Abſchwemmung
im Gebirge zu widerſtehen, ganz gemäß iſt.
Vortheil in gutem und reinem Getrei
Viehhütung auf den Aeckern, zu erwer

ewiß und augenſcheinlich betriegen, auch die Acker
t verdoppeln, und doch die Reinigkeit derſelben
lem Unkraute nicht leicht erlangen, wenn er die
e zum Graswuchs und zur Hütung, oder, um
heu darauf zu gewinnen, brauchen, folglich Que
d Unkraut ernähren und ſtärken will. Denn
alls kann unmöglich geſagt werden, daß der
uhe, und durch die Ruhe an den verlornen
ſich erhohle. Wer nur die geringſte Einſicht
Natur und Urſachen des Wachsthumes der
hat, wird eingeſtehen müſſen, daß Gras und
, und abſonderlich ſolche, welche bereits ein
rher im Acker geſtanden und ſtarke Wurzeln
haben, eben ſo viele Kräfte aus dem Acker ſau
d in ſolchem ihre Nahrung oder Wachsthum
gen, folglich, nach allen Kräften, um ſich
u greifen und den Acker zu beunruhigen ſuchen,
übrige Getreide-Arten.

nur ein wenig auf ſein eigenes Brachfeld Acht
rd alljährlich überzeugend finden, daß diejeni
chſtücke, welche als Hägeweide lange unabgehü
ben ſind, und worauf das Gras zu ſeiner völli
ße und Reife gelangt, nachher aber erſt abgehü
u Heu abgehauen worden iſt, ſo wohl wegen der
d ſtärker geſchlagenen Graswurzeln, als mehr
enen und an ſich genommenen Kräfte von
d Regen, nach der Brache das allerſchlechteſte
gebracht haben, wenn ſie nicht vor der Getrei
iederum friſch und gut bemiſtet, und durch oft
hlte Arbeit, ſo viel möglich, von den Graswur
ibert worden ſind. Wenn alſo zu bewirken mög
, daß die Sonnenſtrahlen mit ihrer erwärmen
ſt, und die fruchtbaren Winde, welche das
ſum der Sachen befördern, die Brachäcker we
s die beſäeten Getreideländer, träfen, und alſo
häcker mit ihrer eingenommenen Fruchtbar-

keit

keit gleichsam verschlossen halten, und solche nic
wie das ordentliche besäete Land, dem darin sch
lichen oder darauf fallenden Unkrautsamen
müßte, oder kurz, wenn man dem Brachfelde
schlagung des Grases verbiethen und verhinder
so würde dieses für eine wirkliche Ruhe der B
zu halten, und daher zuverlässiger zu hoffen sey
Feld, welches 1 oder 2 Jahre solche Ruhe gen
dabey doch so viel fruchtbarmachende Theile, d
besäete Felder, eingesogen hat, nachher desto r
Getreidefrüchte bringen könnte. So lange
Land alle Jahre seine Wirkung thut, und de
Natur, wenigstens im Großen, sich nicht he
zurück halten läßt, so ist leicht zu übersehen,
Acker, welcher Dornen und Disteln trägt, zu so
so wohl alle seine Kräfte ansträngen und herg
als ein anderer, welcher den besten Weitzen

Dieses wird hoffentlich hinreichend seyn, e
zu überzeugen: 1) daß die zeitherigen Brach
Abhütung und Fütterung des Viehes gebrauc
sind, dem Felde nichts weniger, als eine Ruhe
haben; 2) daß solche Ruhe der Felder entr
nicht, oder doch nur einiger Maßen, durch d
ackerung derselben zu erlangen möglich ist, u
dieselben auch keiner dergleichen Ruhe bedür
dern bey ordentlicher Bestellung und öfterer
wegen des mehr zuwachsenden Strohes,
dünget, folglich auch mehr Getreide bringe
als durch ein- und mehrjährige Brache.

Das Erste ist im Vorhergehenden hinlängl
than. Denjenigen, welche sich etwann auf ge
Erfahrung berufen, und behaupten wollten, da
gehütete Brache, auch ohne frischen Dünger,
reichliches Getreide zu bringen pflege, muß ich
dieses entgegen setzen, daß man der Brache m
dasjenige zuschreibe, was eigentlich von den

auf gehüteten Viehes, und von der durch zeitige,
derhohlte, Umstürzung und gute Beackerung des
, auch dadurch vertilgte und zum Faulen gebrachte
Getreidewurzeln, herrühret. Ein Brachfeld, wel-
zigen Herbst und diesen halben Sommer beständig
erley Vieh behütet worden, ist gewiß halb, und
ls halb, bedünget, auch so gut bemistet, als man
ch die Schafpferche zu düngen pflegt. Da nun
ferche bald frisch untergebracht, und also durch die
Sonne nicht ausgesogen wird: so ist ganz be-
, daß der vom Viehe auf die Brache gefallene
untergeackerte Mist, weit bessern Trieb, als
, verschaffet, welcher im Herbste und auf das
ffeld zwar auf gleiche Art durch das Vieh gebracht
der aber nicht im Herbste, sondern erst im Früh-
Haferſaat untergeackert worden ist, folglich den
hindurch völlig oder doch meisten Theils ausge-
. Wer über dieß wohl Acht gibt, welche Stücke
entlich geackert und von allem Unrathe gereini-
an aber bey guter, nicht zu nasser, Witterung, so
besäet worden, daß es etliche Tage nachher sanft
regnet hat, und dadurch die Saat wohl hat
können, der wird auf solchem ungedüngten Lan-
in gutem Mittelboden, bessere Getreide-Aernde
aben, als ein anderer, der in frischen Dünger
ber die Aecker sonst nicht so gut bestellt, oder
n gute Witterung nicht getroffen hat. Denn
arbeitetes Land stehet in gutem Boden, (denn
- und unfruchtbaren Lande ist dergleichen nicht
) für halbe Düngung, wenn eine zugleich dien-
erung mitdazu beyträgt und vergesellschaftet ist.
nun, Zweytens, dem starken aber unbedüngten
durch die Himmelswitterung, einige Frucht-
rschaffet, und darin für das künftige Getreide
verden soll: so ist die öftere Umwendung des
vermeidlich, damit die Wurzeln und Sämerey

des Unkrautes darauf verdämpfet, zur Fäul
und dem Felde keine Kräfte ausgesogen w

Woraus sich das Dritte, und daß die
solchen Ruhe, wie unsere obbeschriebene
sind, bedürfen, sich von selbst und daraus er
Brachen und Beybehaltung der Brachfel
gemeines, sondern solche in Schlesien an
wie oben gemeldet, und daselbst, wo man bes
Hütungen hat, und durch deren Hülfe man
Dünger macht, nicht bekannt, oder doch
geschaffet sind; so daß alle Jahre das ha
Winter- und die andere Hälfte mit Sommer
säet wird. Da nun, ohne allen Widerspru
ganz besäete Feld, mehr Stroh, als $\frac{1}{3}$ des
gen müssen: so wird, wo nicht alle 2 o
doch gewiß alle 4 Jahre, das ganze Feld

Wäre nun das Brachfeld, und die demse
seyn sollende Ruhe desselben, so nothwendi
und so wirthschaftlich, wie es fast von allen
lern angepriesen wird, so müßten nicht nur
Landwirthe, welche gar kein Brachfeld ges
dern auch die Küchengärtner, welche Jahr a
nichts ungenutzt lassen, vielmehr ihren Gart
Sommer etliche Mahl bebauen und nutzen, d
bigen kaum alle 3 Jahre überdüngen, sehr un
lich handeln. Wir werden es aber dieselbe
als unsere kleine Ackersleute, und auch an
bey den Städten Aecker besitzen, bereden,
einer ganz unzuverlässigen Hoffnung, etwas
ner zu erlangen, den dritten Theil ihres Felt
liegen, und solchen mit schlechten und unsch
Gräse, als: Hahnenfuß, Kamillen, Hun
Wolfsmilch, und stark riechender Poley, w
erampf u. d. gl. bewachsen lassen sollten. D
eingebildete Ruhe sie sich noch dazu mehr Arb
alljährlicher Bestellung desselben, zuziehen

Es kömmt überhaupt nur auf eine vernünftige Ein-
[illegible]rung in der Wirthſchaft an, weil alles mit gebühren-
[illegible] Fleiße verrichtet werden muß, und, wie ſchon ge-
[illegible]et worden, daß das Feld, welches nicht brach
[illegible], ſondern anſtatt deſſen noch eine Sommerfrucht
[illegible]gen hat, weniger Ackerarbeit, als ein beraſetes
[illegible], erfordert, der Dünger auch nicht eben allezeit im
[illegible]mer, ſondern theils im Frühjahre, vor und in der
[illegible]ommerſaat eingefahren werden kann, weil Ger-
[illegible]ſen und Erbſen ſpäter, als Hafer, geſäet wer-
[illegible] Kraut und Rüben aber noch langſamer ins Feld
[illegible], folglich unter ſolche der Dünger immer nach
[illegible] nach ausgeführet werden kann.

Zum Beſchluß werde ich noch etwas von dem vor-
[illegible]ſten Gebrauche der Brachen anmerken. Da
[illegible] bereits aus Vorſtehendem hinlänglich dargethan
[illegible]ben glaube, daß die gewöhnliche Eintheilung der
[illegible]er in Winter-Sommer- und Brach-Felder, eine von
[illegible]rher beybehaltene Gewohnheit, und ein wirkliches
[illegible]rtheil, ſey: ſo habe ich von denen, die wirklich einige
[illegible]re in der Landwirthſchaft leben, und ſelbige mit Ver-
[illegible]ſt und Aufmerkſamkeit treiben, die zuverläſſige Hoffnung,
[illegible], daß ſie eingeſtehen werden, wie ſie im guten Lan-
[illegible] aber doch mehr in gutem als ſchlechtem Boden, in
[illegible] Brachfelder faſt alljährlich unterſchiedene Getreid-
[illegible]ten geſäet und gepflanzet, wovon ſie den beſten
[illegible]theil gezogen, und doch das folgende Jahr in der
[illegible]nde dadurch keinen Abgang geſpüret haben, wenn
[illegible]nlich das Feld mit gehörigem Fleiße beſtellt,
[illegible] die Witterung nicht zuwider war; auf welche
[illegible] Stücke man denn wohl Acht zu geben hat,
[illegible] man aus dem Erfolge einen erfahrungsmäßigen
[illegible]weis machen und ziehen will.

Iſt demnach richtig, wie es auch wirklich iſt, daß
[illegible]che Aecker und Felder von ſolcher Güte und Frucht-
[illegible]keit des Bodens ſind, daß ihnen 10, 20 und mehrere

rere Getreide-Aernden nach einander, ohne solche zwischen brach liegen zu lassen, wenig oder gar nich von ihrer Fruchtbarkeit benimmt, wie solches Reich Mortimer, und auch die Leipz. ökon. Nachr. Th. S. 272, von vielen sächsischen Gegenden versiche in Schlesien aber ausser allen Zweifel gesetzt ist: muß auch der richtige Schlüß daraus zu folgern se daß man unrecht thut, die Brachen durchgehe durch ein ganzes Feld, ohne Getreidesaat liegen zu sen, da sie nur in gewisser Absicht, und bey schlech und unfruchtbaren Boden, gut, nützlich oder nö seyn können, und daß man auch, in solchen Absich die Brachhütungen lieber mehrere Jahre hinter ein der liegen lassen müsse, wenn man darauf dienlich und nahrhaftes Futter für das Vieh erbauen will.

Die Geschichte des Ackerbaues unterrichtet uns, daß sc die Alten auf eine zwiefache Weise die Aecker zu nutzen be und sie wirklich auf diese zwiefache Weise zu nutzen ge waren. Davon redet Varro ganz deutlich, wenn er B. I. C. 44, §. 3. 4. den Unterschied der Bauarten angibt, und sa „daß man einige Aecker von einem guten Grunde alle Jahre s säe, andere aber nur ein Jahr ums andere anzubauen pfleg Man kann von den Römern bis zur Errichtung des gemei Wesens der Juden hinauf steigen, wo ihnen Mose's schon (3 B. Mos. XXV, 1—12.) das Gesetz gab: alle Jahre ihre Fel zu bauen, zu besäen und zu beärnden, sie aber im siebenten Ja re ruhen zu lassen, und auf ihnen, ob sie sich gleich darin selbst besäen würden, nicht zu ärnden oder zu sammlen, welch letztere sie aber so wenig befolgten, da sie das erstere so wi beobachteten, daß Gott gezwungen war, sie mit den streng Strafen dazu zu vermögen (2 Chron. XXXVI, 21). Dies beyden Völker Bauart erweiset also die Möglichkeit, keine Br che zu halten; und diejenigen haben sehr unrecht, welche daru einen Beweis der Nothwendigkeit der Brache hernehmen wo len, daß die Juden ihre gesammte Felder das siebente Jahr ru hen und unangebauet liegen liessen. Die Bewegungsgründ hierzu hatten ihren Ursprung aus der Religion, und nicht au der Landwirthschaftsökonomie, oder aus der Physik.

aus Hrn. Jo. Dav. Michaelis den 13 Nov. 1762 in
rtl. Verſammlung der Kön. Societ. der Wiſſenſch. zu Göt-
gehaltenen Vorleſung, von dem gar ſonderbaren Geſetze
daß in jedem 7ten Jahre, alle Aecker ruhen, und gar
aat und Erndte ſeyn ſollte, nach 3 Moſ. XXV. 2—7. ſt.
St. der Gött. Anzeig. v. gel. S. a. d. J. 1762, S.
65.

MICHAELIS commentatio de paradoxa Lege Moſaica, quovis anno omnium agrorum ferias indicente: ſt. in deſſen tate. Societati Reg. Scient. Goett. per annos 1758—62 oblatis, 1763, 4. Art. IX, S. 176—194.

u. d. T. Gedanken über das ſeltſame Geſetz des Moſes, auf jedes 7te Jahr ein allgemeiner Stillſtand aller Feld- i geboten war, aus dem Lat. überſetzt, Bern 1765, gr. 8.

hr. Verfaſſer glaubt nicht, daß es dem jüdiſchen Geſetz- n Ernſt geweſen, alle 7 Jahre die Aecker wüſt liegen zu am wenigſten glaubt er, daß in denen 6 Jahren mehr iel Getreide durch ein Wunder gewachſen wäre, als zur ng des 7ten Freyjahrs nöthig geweſen iſt; ſondern er be- , Moſes hätte nur in gewiſſer Art die Iſraeliten, durch ge Furcht vor dem 7ten Freyjahr bewegen wollen, daß ſie übrigen Jahren von dem geerndteten Getreide ſoviel auf- ſollten, als ſie für das 7te Jahr nöthig hätten, damit Fall einer entſtehenden Theurung, zu ihren Magazinen nehmen könnten.

שמט והלבוה five R. MOSIS Filii Maimon Tractatus de anno ſeptimo & jubilæi. Textum hebræum edidit, interpretem latinum vertit, notisque illuſtravit Jo Henr Majus, Acceſſit appendicis loco diſſertatio de jure anni ſeptimi. 1703, 4. 148 S.

man aber den Acker ruhen laſſen, ſo iſt haupt- beobachten, daß man darauf kein Gras wach- ſondern beſtändig, ſo oft derſelbe grün zu wer- das Gras oder Unkraut auszuſchlagen anfan- umackere, wodurch denn der durch oftmahlige ächte entkräftete Acker einige Ruhe und Stärk- uer Fruchtbarkeit erlanget, und ſolche nicht nur einſammlet, ſondern auch größten Theils

Landwirthe ihre Sache aber iſt nicht ſo wohl uhe ihrer Brachfelder zu ſorgen, und dazu be- ſeyn, als ſie wohl öfters davon reden, oder ß ſie mit Zuverläſſigkeit glauben könnten, daß

Beyfall finden, wenn ich in dieſem Falle en
Beſamung aller drey Felder mit Getre'de anr
doch die beſtändige Umackerung des ganzen P
empfehlen und behaupten wollte, als welch
weitläuftigen Gütern ſchwer würde thun laſſen
chenfalls man auch mit der Ackerarbeit nicht
tig werden würde. Denn, es iſt eine au
Sache, daß das Brachgras und die Viehwei
Brachäckern ſo vortheilhaft und einträglich, a
treidebau, ja jene dieſem öfters vorzuziehen ſ
daß alſo auch hierin keine allgemeine Regel
ſondern die Güte des Bodens und die Beſcha
Landesart erwogen werden muß, welche P
vor der andern nützlicher und ergiebiger iſt.

Hier iſt aber nun die Frage, ob wir bey
herigen Brachhutungen dergleichen geſund
ſchmeckendes, nahrhaftes und hinlängliches F
wir nützlich brauchen, auch wirklich erbauen?
Stück Acker hat dieſes Beſondere an ſich, d
dem andern immer geneigter zu vielem und gu
iſt, und welches Feld das beſte Gras hervo
[illegible] wird nicht allemahl das beſte und

nn man aber auch das am allermeiſten grasartige
dieſer Brachhutung liegen laſſen und brauchen
ſo iſt doch die Zeit zu kurz, daß ſolches mit Graſe
wachſen, und ſeine ſonſtige geſunde Kräuter her-
gen könnte, weil, bey und vor der Getr ideſaat,
aswurzeln nach Möglichkeit weg und heraus ge-
worden ſind, weil ſolche bey zweyjährigem Getrei-
von Zeit zu Zeit geſtöret, und ihnen keine Zeit
breitung und Vermehrung geſtattet worden, und
nach der letzten Getreide-Aernde, wegen des her-
nden Herbſtes und täglich darauf treibenden Vie-
icht zu Kräften kommen, vielmehr von andern
unſchlächtigen Kräutern und Diſteln verdämpfet
n dem Viehe vertreten, oder von den Schweinen
ühlet werden. Sollten nun auch dieſe gute
e ſich bey eintretendem Frühlinge wirklich wieder
und zum Wachsthum gelangen, ſo iſt doch bey
bisherigen Brachart, die Zeit viel zu kurz, als daß
ihrer Vollkommenheit gelangen, oder doch dem
viel Nahrung geben können; denn man fängt
m May, oder doch bald im Junius, als in dem
inten Brachmonathe, an, dieſe erſt künftig nütz-
den ſollende Gräſerey zu vertilgen und umzuſtür-
daß man das Vieh am allerkümmerlichſten im
ch Julius aushalten muß, und daß man die zur
lung gewidmeten Brachen nur ſo lange, als die
oeſtoppeln, nähmlich jene 3 Monathe vor, und
Monathe nach der Aernde, zu dem vorgeſetzten
zu brauchen pflegt.

les dieſes aber iſt kaum zu ändern und zu verbeſſern
, wenn wir den zeitherigen Schlendrian und das
kommen der drey Felder beybehalten, und noch
wenn wir das Vorurtheil behalten, daß hinter
ache kein Sommergetreide, ſondern zuerſt Winter-
e geſäet werden muß, als welches letztere allemahl
ckenarbeit und das bisherige Umbrachen der Felder

erfordert. Es ist also nicht zu läugnen, daß theilung der 3, oder auch 4 Felder, für eine d nen Wesen sehr nachtheilige und große Unwirt halten sey.

Der untere Grund des Bodens, welcher erſten Ackerfurche liegt, und leimig, lettig, ſ ſteinig ist, die Lage desselben gegen Mittag ternacht, gegen Morgen oder Abend; auch abhangend oder ganz gleich, ob derselbe von e durch Berge oder Wälder bedecket wird ꝛc. a kann sehr vieles dazu beytragen, daß diese ode treideart, vorzüglich vor der andern, oder au oder mehr, als gutes Gras, auf selbigen au ist. Daher ein vernünftiger Landwirth alle Umstände, durch vieljährige Proben, grün ohne Vorurtheil so wohl, als ohne Uebereilung ten, und dem wahren Zustande gemäß seine W besonders aber seinen Viehstand, einrichten

Die Küchen- und Futter-Gewächse, wom einen guten Grund und eine gute Lage habend Aecker, zur Nahrung für die Menschen und für auf den Winter bepflanzen und anbauen kann in weißem Kraut, Kohl, oder Wersing, weiße ben Rüben, Kartoffeln, u. d. gl. Diese Ge dürfen nicht vieler Pflege und Wartung; de das Kraut und der Kohl in die Erde gesetzt, d feln in die Erde gelegt, und diese Sorten nu angehäufelt worden sind, so ist die Arbeit bi Herausnehmen geschehen. Mit den weißen Rüben ist es eben so; denn nachdem sie einn sind, werden solche der guten Witterung Von dem Anbau und der Pflanzung dieser Kü Futter-Gewächse werden die Felder nicht viel mehreres auszustehen haben, als was s ausstehen müssen, wenn dieselben fast den gan mer mit so vielem hartstängeligen, holzigen,

) fetten Unkraut, welches gar kein Vieh freſſen eichſam bedeckt ſind. Geſetzt auch, daß ein cker von dem Anbau ſolcher nutzbaren Erdge- nd Futterkräuter etwas zu erleiden hätte, und hem, vor dem Anbau der Winterfrüchte mit ei- üngung zu Hülfe kommen müßte, ſo wird doch der eingegangene Nutzen, welchen man durch Fütterungen erhält, den wenigen Miſt, den man lchem Acker mehr gibt, hundertfältig erſetzen. nn das Vieh, bey genugſamen Futter, nicht ſo nigſtens nicht ſo lange als jetzt, auf der Hutweide leiben hat, ſo wird auch eine viel größere Menge iſt in die Miſtgruben kommen.

t man einen Mangel an Dünger, ſo beſäet man Brache beſtimmten Felder mit Hülſenfrüchten, ſen, Wicken ꝛc. Dieſe bedecken den Acker wider nge der Sonnenhitze. Die Kräfte der Luft kön- alsdann beſſer in dem Acker ſammlen. Die Nahr- elche das Unkraut würde verſchwendet haben, zu unſerm Vortheil. Bey dem Abſchneiden die- hte, laſſe man lange Stoppeln ſtehen. Wenn ſeiner Zeit regelmäßig eingeackert werden, ſo n es gewiß erfahren, daß der von dieſem Acker iene Nutzen keine Verſchlimmerung, ſondern r, eine Verbeſſerung des Ackers wirket.

as endlich die **Würderung des Brachſchlages Anſchlag der Güter** betrifft, ſo heißt es zwar Mark, dem Magdeburgiſchen und in Pommern g, daß der Brachſchlag bey den Nutzungstaxen Platz fände, ſondern in dem Feldertrage gänzlich gen, und bloß auf die Hütung gerechnet würde, enn auch die in demſelben etwann gewonnenen erungen gar nicht in Anſatz kämen; indeſſen weicht r Codex Fridericianus ſelbſt von dieſer Regel ab; erden benm Gaſſer, Stiſſer, von Schweder, ehrern ökonomiſchen Schriftſtellern, dergleichen

chen Sömmerungstaxen vielfältig gefunden. Auch Sachsen bleibt die Brache allemahl in ihrem Werthe, doch, nach Verschiedenheit der Anschläge, mit folgen Unterschiede. In einer Grundtaxe der Felder, [wo] jeder Schlag oder jedes Stück besonders taxirt wird, flectirt man nur in so weit mit auf selbige, je öfter [sie] wegen dieses Feld seine Früchte tragen kann, oder [je] niger. In einer Nutzungstaxe aber, wo nur eigen der Getreidebau berechnet wird, wird sie indiffe denn man richtet die Taxe auf nicht mehrere Saat als man jährlich, ohne selbige wirklich ausfallen la einärnden und benutzen kann, folglich ist ihr Der schon tacite geschehen, ob man wohl ihren Preis dieserhalb der Hütung mit zufließen läßt.

Wenn ein Brachfeld zum ersten Mahl wieder ge get wird, wird es **brachen** oder **in die Brache** (Fr. Defricher, Recaller) und die Fuhre **die Fuhre** genennet; und wenn das Brachfeld um worden, so sagt man: **die Brache ist geschehen**. Hiervon siehe den Art. **Pflügen**.

Siehe auch den Art. **Driebrachen**.

J. C. G. S. Gedanken von der Ruhe des Ackers, st. in der XX Woche der Berlin. wöchentl. Relat. der merkw. Sachen a dem Reiche der Natur ꝛc. v. J. 1752, S. 527—529; XXXIII Woche, S. 541—545.

Abhandlung von dem Brachfelde, st. im 5 und 6 St. der Oe Oeconom. Sammlungen, Bresl 1755, 8. S. 435—468; im 6 St. des II B. der Wiener. Oeconom. Samml. v. J. gr. 8. S. 547—572.

Bestätigte Gedanken von der Ruhe der Brachfelder, st. im 17 der Schles. Oec. Samml. Bresl. 1757, 8. S. 28—65.

Abhandlung vom Nutzen und Nothwendigkeit der Brach Tractat über, welche jemand aus Ober-Oesterreich eingesandt in No. 76 der Götting. Policeyamtsnachr. v. J. 1756.

P. Abhandlungen von der Mittelstraße in den landschaftlichen ternehmungen; von den Brachfeldern, sofern eine vermeint Ruhe derselben den Acker bessern soll, und von besserer Nu der Brachen, st. im 54 und 55 St. der Hannov. Beytr. und Vers. v. J. 1762.

H. Abhandlung von der Brache, st. im 70 St. der gel. Be zu den Braunschw. Anz. v. J. 1767; desgl. im 7 S. de Jahrg. der Wiener. Oeconom. Samml. a. d. J. 1769, 656—664.

n beſſerer Benützung der Brachfelder in Meklenburg, ſ. das 13 St. der Nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anzeig. v. J. 1771.

danken über vorhergehende Abhandlung, ſt. im 20 St. derſelben, s. e. d. J.

ntheidigung der Gedanken von beſſerer Benützung der Brache, ſt. im 24 und 25 St. derſelben, v. e. d. J.

chfertigung der Gedanken über die Abhandl. von beſſerer Benützung der Brachfelder in Meklenburg, ſt. im 28 und 29 St. derſelben, v. e. d. J.

a. Chriſt. Bernhard ökonomiſche Beobachtung von Abſchaffung der Brache, ſt. in den Bemerk. der phyſ. ökon. und Bienen-Geſellſch. zu Lautern, v. J. 1769. Mannh. 1770, 8. S. 163—174.

thiſcher Beweis, daß der Acker ein und alle Jahr Früchte tragen könne, und doch nicht ausgehungert werde, ja daß er ſeinen Ertrag beſſer thue, als wenn er das dritte Jahr brach liege, ſt. in Jo. Aug. Fr. Blocks Lehrbuch der Landwirthſch. Th. 2. Bl. 1774, 8. S. 103—116.

ngefaßtes Ackerſyſtem, wobey die Brachfelder nicht nur völlig, ſondern auch mit Nutzen können abgeſchaffet werden, von J. B. D (Daries) ſt. im 115 St. der Oecon. Nachr. 1753, 8. S. 318—336.

onomiſche Betrachtung wider das Vorurtheil, daß Brachfelder nothwendig ſind, vom Herrn von Hoppenbichel, ſt. in den Abhandl. der Churf. Bayerſchen Geſellſch. der ſittl. und landwirthſchaftl. Wiſſenſchaften.

ß es nach den Grundſätzen der Naturlehre möglich ſey, die Brache abzuſchaffen, und alle Feldungen alle Jahre mit Vortheil, und zur Beförderung der Bevölkerung der Staaten, beſäen und benützen zu können, ſ. Jo. Fr. Mayers Fortſetz. der Beytr. und Abhandl. zur Aufnahme der Land- und Hauswirthſch. Caſ. M. 1770, 8. S. 125—172.

n der Brache und der Nutzung eines Landes die Brachzeit über, (Hrn. Otto v. Münchhauſen) Hausvater, 1 Th. Hannov. 1766, gr. 8. S. 176—198. und V Th. 2 St. 1770, 8. S. 1—, f.

nachtzehnjähriger Nutzung der Aecker, ohne ſolche brache liegen zu laſſen und binnen ſolcher Zeit wieder zu düngen, ſiehe Chriſt. Reicharts Land- und Garten-Schatzes, 5 Th. Caſ. 1754, 8. S. 1—81.

dem wichtigen Schaden und Nachtheil, und von dem widrigen Einfluß, welchen die Heegebrachen, wo ſie hergebracht ſind, den ganzen Feldbau haben, ſ. Hrn. Jo. Gottlob v. Schönleb Landwirthſchaft und deren Verbeſſerung, Lpz. 1773, 8. S. 142, fgg. Wie die Brachen ohne Schaden zu nützlicher Vieh-Fütterung gebraucht werden können, S. 316, fgg.

. S. (von Schütz) Anmerkung von den Brachfeldern, in deſſen Oeconomiſchen Bedenken über allerhand in die Hauswirthſch. einſchlagende Sachen, 4 St. Chemn. 1759, 8. 263—266.

Inwiefern die Ruhe des Ackers etwas zur Fruchtbarkeit beytra
könne, s. (Hrn. Amtm. Schumachers) Gerechtes Verhält
der Viehzucht zum Ackerbau, Frf. und Lpz. 1763, (Berl. 17
8 S. 8: — 100.

Von der Brache, s. Jo. Jos. Trncka Pflicht eines Wirthsch
Beamten, 1 Th. Frf. und Leipz. 1770, gr. 8. S. 83, f.

Brach-Acker, Brach-Feld, Brach-Land, Bra
Schlag; siehe im vorhergeh. Artikel.

Brach-Distel, siehe **Mannstreu**.

Brach-Heu, siehe unter **Heu**.

Brach-Monath, siehe **Junius**.

Brach-Vogel, Bracher, L. **Arcuata, Arquata,** B
betra, ist ein Vogel, von welchem man dreyerley Arten

1) Die so genannten **Keilhacken** und **Fastenschlier**,
Vogel, der Größe nach, wie eine Truthenne, und
Farbe nach, wie ein Trappe, unter dem Leibe aber et
weißer. Er hat lange Füße, und kann daher auch
schnell laufen. Sein Flug ist ebenfalls sehr schnell,
er pfeift gar hell einen zweytonigen Laut, wozu man
deutliche messingene Pfeifchen macht, durch welche
nachgeahmet wird. Sie brüten hier zu Lande nic
oder doch gar selten. Im Frühlinge und Herbste zie
sie hier vorbey; fallen sodann auf die Brachfelder, u
die daran stoßenden Wiesen, ein, halten sich aber nic
auf, sondern gehen bald wieder fort. Sie halten sich sc
genau zusammen; und wenn einer von ihnen geschos
wird, und nicht sogleich todt liegen bleibt, so wenden
sich im Fliegen wieder um, und auf ihren Kameraden
den sie nicht gern verlassen wollen, da man denn a
neue einen und den andern davon schießen kann. Ih
Nahrung besteht in allerley Gewürme, sonderlich a
in Regenwürmern.

2) Die andere Art der Brachvögel, wird mit de
Nahmen der **Saathühner** beleget. Diese ziehen au
hier zu Lande vorbey, und brüten nicht. Sie lassen si
sonderlich zur Herbstzeit gern auf grünen Saatfelde
finden, und ziehen in starker Menge bey einander.
d

; Größe ſind ſie wie eine Taube, und haben ſchöne nklichte und grünliche Federn. Es ſind ſehr ſcheue ögel, die nicht wohl an ſich kommen laſſen.

3) Die dritte Art, die man Dirchen oder Tirchen nen, iſt die kleinſte von allen Brachvögeln, ſchön bunt m Federn, und unten am Bauche weiß. Sie brüten ch hier zu Lande nicht; ſondern ziehen zur Herbſt- nd Frühlingszeit nur hier vorbey, und fallen gleichfalls en auf die Saatfelder ein, halten ſich aber auch, wie ne, nicht lange auf, ſondern ziehen bald fort.

Das Fleiſch dieſer Vögel iſt ſehr gut zu eſſen; ſonder- ch ſoll es denen dienlich ſeyn, die mit der fallenden Sucht haftet ſind, und den Harnzwang haben.

Die großen Brachvögel oder Keilhacken zu ſchießen, ienet man ſich der obgedachten meſſingenen Pfeife. Sie ſt von dünnem Meſſing, eines guten Daumens ſtark, d 1½ Zoll lang, gemacht. Oben am Ende wird ein öhrchen, ungefähr eines Tobackspfeifenſtieles dick, auf- öchet, welches an dem auf der Pfeife liegenden Ende was ſpitziger ſeyn muß, und oben in der Pfeife ein Löch- in, daß durch das Röhrchen in das Löchlein hinein ge- ſſen wird. An der Seite muß noch ein Löchlein ſeyn, elbſt man einen Finger darauf hält; und auf ſolche rt kann man den zweyſtimmigen Laut, wie die Brach- vögel, angeben. Wenn nun die Brachvögel ziehen, ſetzt man ſich an einen verborgenen Ort; ſo bald ſie die feife hören, nähern ſie ſich, daß man ſie ſchießen kann.

ret, ſtatt Braque, ein Spürhund oder Steuber.

et, ſtatt Bracelet, ein Armband.

ricourt, ſiehe Braſſicourt.

chſenfarn, Brachſengras, ſiehe unter **Farnkraut, nd Gras.**

chsme, ſiehe **Braſſe.**

ck, Braak, Brackgut, heißt der Ausſchuß, oder das eringe von einer jeden Sache, ſo nur halb ſo gut, oder doch was ſchlechter, als das andere iſt. Siehe **Ausſchuß.**

Brack, eine glatthärige Art Jagdhunde; siehe
Brackendiſtel, siehe **Mannstreu**.
Brackenhaupt, siehe Antirrhinum.
Brackhäring, siehe unter **Häring**.
Bracon, bedeutete ehemahls: ein Buſch, ein G allerley Aſtwerk; it. eine Krücke, ein Stab, man ſich lehnt.

Beym Waſſerbau, heißt Bracon, der hervor Balke, der ein Schleuſenthor unterſtützt.

Braconage, das Jagen in eines Andern Gehäge.

Ehemahls hieß Braconage, ein gewiſſes Her bey der Braut des Unterthans an ihrer Hochzeit ſchlafen.

Braconer, auf eines Andern Grund und Boden jagen und Wild ſchießen; ohne Erlaubniß in e dern Gehäge Wild pürſchen.

Braconnier, ein Wildſchütz; ein Wilddieb.

In einem erweiterten Sinne nennet man gu connier, einen, der alles Wild, was ihm aufſtöß Unterſchied wegſchießt.

Bracteæ, siehe **Blech**.

Bracteaten, Blechmünzen, Blechpfennige, Münzen, L. Nummi bracteati, Fr. Bracteat alte deutſche Münzen von feinem Silber oder Blech, welche ganz dünn, und nur auf Eine geprägt ſind, daß die Figuren eines einzigen S auf der einen Seite ein- auf der andern aber aus zu ſehen ſind. Von den mittlern Jahrhunderten deren gar viel aus der Erde gegraben. Man gleichen auch von feinem Golde oder Goldblech; aber ſehr rar.

Brägen, Bregen, das Gehirn; daher **Brägem** d. i. Hirnwurſt.

Brähnen, wird von den Säuen oder Mutterſch geſagt, wenn ſie ſich nach dem Hackſch oder Eber und zukommen wollen.

n, die Pelzeinfaſſung, z. E. um eine Mütze. ſes Wort iſt nicht in ganz Deutſchland bekannt; verbrämt r (z. E. ein mit Gold verbrämtes Kleid) kommt häufig vor.

me, Fr. Taon; ſiehe **Bremſe**.

ude, **Bräudenfang**, ſiehe unter **Salz-Sieden**.

une, **Halsgeſchwür, Halsſucht, Halsweh, böſer Hals, Kehlſucht**, L. Angina, Fr. Eſquinancie, oder quinancie. Ich zeige hier bloß einige unvermuthete rſachen dieſer Krankheit, und deren Cur durch äuſſerliche Hausmittel an.

Es haben ſehr viele junge Leute das Unglück, mit ſen Hälſen, oder der ſo genannten falſchen Bräune, ſchweret zu werden, indem ihnen die Mandeln im lſe zuweilen auf beyden Seiten zugleich dergeſtalt ſchwellen, daß ſie das Zäpflein in der Mitte hinweg cken, und an einander ſtoßen. Oft füllen ſie ſich in ſem Zuſtande voller Eiter, der entweder durch ein ch endlich ausfließt, oder aus allen Zwiſchenräumen Drüſe, wie durch ein Sieb, hindurch dringet. Oft t ſich dieſe Geſchwulſt, nachdem ſie ihren höchſten rad erreicht hat, auf einmahl, ohne daß ſich der geſte Ausfluß von Eiter zeigt. Oft ſchwellen zugleich e übrige Theile des Schlundes und des Kopfes der ſtröhre; und oft zerfrißt eine Schärfe, die ſich deutſch ſchmecken läßt, die Theile des Halſes, daß ſie ganz ſ werden. In allen dieſen Fällen leidet der Kranke ſetzliche Schmerzen, und kann weder eſſen noch trin-n, weder ſchlafen noch Luft ſchöpfen. Es gibt vorhmlich zwo ganz geringſcheinende Haupturſachen dieſ Uebels, denen man nur ſorgfältig vorbeugen darf, nn man davon befreyt bleiben will. Ein jeder begreift cht, ohne mein Erinnern, daß ſie nicht die einzigen rſachen dieſer Krankheit ſind; ich halte es aber dennoch r eine Sache von Wichtigkeit, ſie bekannt zu machen, il ſie unter den übrigen Urſachen diejenigen ſind, die an am wenigſten vermuthet, und die doch ſehr oft al-

lein

lein verhütet werden ſollten. Zuvörderſt hat man
Uebel ſehr oft auszuſtehen, wenn man in einer ra
Luft ſich heftig beweget, und dadurch den Leib in ſ
Ausdunſtung ſetzt, wobey man den Mund offen
um deſto bequemer Luft zu ſchöpfen, und ſich ſolchen
ſtalt die inwendigen Theile des Mundes erkältet.
ſonders wird dieſe Folge bemerkt, wenn man bey ſc
lem Reiten den Mund aufthut, oder auch, wenn
in der Jugend ſchnell läuft, und dabey den Mund
hält; ingleichem, wenn man des Winters mit offe
Munde in einem ungeheitzten Zimmer ſchläft. Man
meide daher die heftigen Bewegungen in ſtürmiſcher
her Witterung; wenigſtens verſchließe man den M
oder halte ein Tuch vor. Wer in kalter Luft ſehr laut
lange ſprechen muß, und dabey in Schweiß geräth, de
findet ſich in eben den Umſtänden, als ob er in kalter
ſehr ſchnell ginge, und den Mund offen hielte.

Auſſer den Halsgeſchwüren, eräugnet ſich öfters
diejenige Krankheit des Halſes, da man einige Tage
her einen ſalzigen Geſchmack empfindet, wobey der
beym Schlucken immer mehr und mehr zu ſchmerzen
fängt. Dieſe Schärfe wird gemeiniglich nach gen
Speiſen oder Getränken im Halſe geſpüret. In ſold
Falle halte man nur den Mund rein. Man ſpühle
Morgens und Abends, wie auch nach dem Genuß ſc
fer Speiſen und Getränke, oder nach vielem Tobac
chen, mit bloßem friſchen Waſſer aus, und reibe de
zugleich die Zähne oben und unten, in- und aus
dig, gurgele auch den Hals mit ſolchem Waſſer. D
kleine Vorſichtigkeit wird viele Menſchen von ei
Uebel erlöſen, welches deſto beſchwerlicher iſt, je l
es wiederzukommen pflegt.

Raulin rühmet bey böſen Hälſen das Johannis
Waſſer zum Gurgeln, und den Campher. Man k
ſich auch, bey angehendem Schmerz im Halſe,
mit Zucker dickgekochten Saftes von Johannisbe

dienen, welcher die Schmerzen lindert, und das Aufbrechen verhindert. Wenn man, bey dieſer Krankheit, Campher äuſſerlich gebrauchen will, ſo iſt nicht undienlich, auſſer dem Umſchlage, auch reichcamphorirten Weingeiſt auf ein zuſammengeſchlagenes leinenes Tuch zu träufeln, und es, nachdem es getrocknet, vor Mund und Naſe zu halten, um dadurch Luft zu ſchöpfen.

Oder, man nimmt gedörrte Salbey und Iſopp, von beyden eine ganze oder halbe Handvoll, gießt ein Quart Braunbier darüber, läßt es in einem reinen glaſurten Topfe verdeckt allmählich einkochen, ſeihet es ab, rühret 1 oder 2 Löffel voll Honig, und 2 bis 3 Meſſerſpitzen pulveriſirten Salpeter darunter. Dieſes kann man zum Ausſpühlen des Mundes, und auch zum Gurgeln, gebrauchen.

Perſonen, welche ſonſt oft böſe Hälſe gehabt, haben ſich mehrern Jahren, ſeitdem ſie ſich täglich ein bis zwey Mahl mit lauwarmen Waſſer, worein etwas Weineſſig gegoſſen worden, gegurgelt, keinen weitern Anfall davon verſpüret.

Siehe auch den Art. Hals-Geſchwür.

Bräune bey den Hunden, ſ. unter Hund.

Bräune bey den Pferden. Dieſe Krankheit, welche man im Deutſchen auch die Kehlſucht (*), und im Franzöſiſchen l'etranguillon, nennet, iſt bey dem Vieh, und inſonderheit bey Pferden, nicht weniger bedenklich, und erfordert eben ſo wohl ſchleunige Hülfe, als bey Menſchen. Sie beſteht in einer Entzündung der Theile des Gaumens, und der zum Luftröhrenkopfe (Larynx) gehörigen Muskeln. Wegen der damit verbundenen Geſchwulſt, hohlt das Thier nicht nur ſehr beſchwerlich Athem, wobey es den Kopf in die Höhe hält, und die Zunge bisweilen aus dem Maule ausſtreckt, ſondern das Freſſen wird auch dadurch verhindert und ſchmerzhaft gemacht, und bey dem Trinken fließt das Waſſer öfters durch

(*) Andere belegen mit der Benennung Kehlſucht, die Druſe, den Kropf oder Rotz bey Pferden.

durch die Naſe aus. Mehrentheils kann man d
ſchwulſt der Theile ſchon äuſſerlich bey dieſem Zuf
merken, welche ſich bisweilen ganz bis an die Schl
Kopfes, und bis an die Augen hinauf, erſtreckt.
ſelten iſt dieſe Krankheit ohne ſtarkes Fieber; t
ſind derſelben vornehmlich Pferde, bey denen ſich
genannte Druſe oder der Strengel, in der Gege
Zungenbeines und Luftröhrenkopfes ſammlet,
Krankheit ſehr unterworfen.

Eine plötzliche Erkältung nach einer ſtarken
ung, oder ein Trunk kaltes Waſſer, iſt mehrenth
Veranlaſſung dazu, daß das Geblüt in den zum
ken und Athemhohlen beſtimmten Theilen ſtockt, u
durch die Entzündung und Kehlſucht zuwege bring

Der Aderlaß darf bey dieſer Krankheit nicht
laſſen werden, wenn ſie nur von einiger Beträ
keit iſt; ja er muß, wenn die Entzündung nicht
laſſen will, bisweilen ſelbſt einige Mahl hinter ein
wiederhohlet werden. Dabey dienen täglich ein
Klyſtiere; und innerlich kann man 1 Loth gere
Salpeter täglich 2 bis 3 Mahl mit Waſſer eingeb

Herr von Sind verſchreibt zum innerlichen Gebra
gendes Pulver.

Rec. Pulv. antiſpasmod. Stahl. ℥ij.
⊖ Ammoniac.
C. C. ſuccinat. aā ℥j.
Chinchin. ℥iij.

M. F. Pulvis, divid in part. iij. D. S. Pulver,
gens und Abends eins in einem Schoppen friſch
einzugeben.

Anſtatt der Gurgelwaſſer, die man bey den
ſchen gegen dieſe Krankheit zu verordnen pflegt,
man bey dem Viehe, weil ſie daſelbſt nicht Stat
ben, Einſprützungen gebrauchen. Man kann einen
Löffel voll zerſtoßenen Leinſamen in ½ Quart Waſſ
chen, durch ein Tuch gießen, und zu dem abgeko

Waſſer eben ſo viel Milch miſchen. Alsdann nimmt man eine Sprütze, darein ohngefähr ½ Pfund geht, und worauf das vordere Röhrchen ſo lang iſt, daß es bis gegen die Wurzel der Zunge reichet; und ſprützt öfters, des Tages über, von dieſem Waſſer warm gegen den geſchwollenen Schlund und Gaumen, in welcher Abſicht es gut iſt, wenn die Sprütze vorn an der Oeffnung einen Knopf mit mehrern Löchern hat, damit ſich das Waſſer deſto beſſer nach allen Seiten ausbreite. Der Kopf muß dem Thiere dabey nicht in die Höhe, ſondern nur gerade aus, gehalten werden, ſo wird das Waſſer wieder zum Maule ausfließen.

Herr von Sind verordnet folgendes **Maulwaſſer**:

Rec. ℔ uvular.
salv. āā Mj.
Fl. samb. ℥v.
malv. rubr. Mj.
Coqu. in Aq. simpl. Mens. j. Colaturæ add.
Liq nitr. fix.
Acet. vin. ℔ ij.
M. F. Gargarismus.

Wenn die Geſchwulſt auch äuſſerlich am Halſe ſichtbar ſeyn ſollte, ſo kann man einen erweichenden Umſchlag aus Leinſamen, Pappelkraut und Kamillen mit Waſſer kochen, und etwas weiß Lilienöhl zuſetzen, und ihn öfters am Tage ſo warm, als man die Hand daran leiden kann, um den Hals unten und über den Kinnladen, wo ſich ihre Articulation zuſammen füget, umſchlagen, und mit Tüchern verbinden.

Des Herrn von Sind **Brey-Umſchlag** iſt folgender:

Rec. Rad. lil. alb.
alth. āā ℥iij.
Fl. chamom.
malvæ.
melilot āā Mij.

Sem.

Sem. alth.
foen. græc.
lini, āā ʒiß.
Cepar. ʒij.
Coqu. in aqu. prunell.
semperviv. āā q. ſ.
Colaturæ add.
Pulv. noctuæ combuſt.
Ol. lil. alb. q. ſ.
M. F. Cataplasma, D.

Sollte ſich darnach Eiter in der Geſchwulſt e gen, und ſich der Schaden auf der Haut zur Oeffn anſchicken, ſo kann man ſie behutſam öffnen, und dann deſto eher die gänzliche Heilung der Krankheit e erwarten.

Nach Anderer Vorſchrift, nimmt man für einen Pf Alaun, 4 Loth langen Pfeffer, 3 Loth Album græcum (i Hundskoth), ſtreichet ſolches, zuſammen geſtoßen und mit h vermiſcht, den Pferden auf die Zunge, nachdem man di faſt bis aufs Blut geſchabet und mit einem blauen oder ro wollenen Tuche abgewiſcht hat.

Hrn. Prof. Erxleben prakt. Unterricht in der Viehartzney Gött. und Gotha 1771, 8. S. 311—313.
Hrn. v. Sind vollſtänd. Unterricht in den Wiſſenſch. eines G meiſters, Gött. 1775, gr. 8. S. 1050—1052.

Bräune bey dem Rind- oder Hornvieh. Dieſe n nach dem 34 St. der gel. Beytr. zu den Beaumſ Anz. v. J. 1770, Col. 269, geheilet, wenn man Handvoll Salz, 6 Spälten Knoblauch, 4 friſche C nebſt den Schalen, und 2 Loth Operment, in 1 M weißen Wein kochet und preſſet, alsdann 2 Loth ve aniſchen Theriak hinzu thut, und dem Rinde 1 M warm eingibt. Der verlorne Appetit wird durch Handvoll Salz, in Weineſſig zerlaſſen, dem Viehe Maul damit gerieben, und ihm das übrige eingego wieder hergeſtellet.

Eine heftige Bräune, welche 1762 unter den Oc und Kühen in einigen Provinzen Frankreichs gewü

ist, beschreibt Bourgelat, in seinen Anmerkungen über Barberet's Abhandl. über die epidemischen Krankheiten des Viehes, (nach) der deutschen Uebersetzung, Wittenb. und Zerbst 1770, 8.) S. 99, fgg. „Man verboth alle Gemeinschaft zwischen dem gesunden und kranken Vieh. Das bisher gesund gebliebene Vieh wurde aus den angesteckten Ställen heraus gebracht, nachdem man vorher jedes Stück mit Strohwischen stark abgerieben hatte. Diese Strohwische wurden mit Rauch von Thymian, Rosmarin, Salbey, oder andern gewürzhaften Kräutern, gut durchräuchert, nachdem man zuvor in die Gluth der brennenden Kräuter ein wenig Weinessig gegossen hatte. Die Ställe, in welche man das gesunde Vieh brachte, wurden vorher von allem Miste sorgfältig gereiniget, und mit gestoßenen, in Weinessig eingeweicht gewesenen, Wachholder- und Lorbeeren, auf glühenden Kohlen, wohl durchräuchert. Andere Ställe wurden mit dem abgedämpften Essig ganz allein durchräuchert. Alles, was man mit dem gesunden Viehe an den angesteckten Orten vorgenommen hatte, wurde auch auf der Gränze des angesteckten Ortes bey allem Vieh angewendet. Allem Vieh ließ man nochmahls am Halse Ader, und durch diesen Aderlaß, durch das gelinde säuerlich gemachte Saufen, durch die Aufmerksamkeit, die man anwendete, dem Viehe weniger Futter zu geben, selbiges nicht zu früh auszutreiben, noch der Hitze zu lange auszusetzen, noch weniger es bis in die Nacht draußen zu lassen, ihm anstatt des Sumpfwassers nach und nach Flußwasser saufen zu lassen, zählete man über 300 Ochsen und Kühe, welche verschont blieben.

Nachdem man für alles gesunde Vieh gesorgt hatte, wendete man sich zu dem schon angesteckten. Man bediente sich eben desselben Räucherwerkes in den Ställen, welche auf gleiche Art von allem Miste sorgfältig gereiniget wurden. Unterschiedenen dieser kranken Thiere ließ man am Halse Ader, aber nur einmahl, und zwar in den ersten Stunden der Seuche. Wann die Kennzeichen der Fäulniß bereits merklich vorhanden, so unterließ man den Aderlaß. Das kranke Vieh erhielt keine andere Nahrung, als das mit Kleyen weißgemachte Wasser welches folgender Gestalt verfertiget wird. Man nimmt 2 Händevoll Weitzenkleye, tauchet sie in einen Eimer voll Wasser, und hält die Kleye in den Händen beständig fest. In dem Wasser läßt man die Kleye sich voll Wasser ziehen, und drückt sie verschiedene Mahl zusammen, so fällt das verlangte weiße Wasser auf den

Boden des Eimers. Man feuchtet von neuem die K und drückt ſie ſo lange, bis das Waſſer ſich von der in habenden Kleye nicht mehr färbet. Alsdann läßt m Kleye auf den Boden des Eimers fallen, und nimmt zu denen Mahlen friſche Kleye, nachdem man das Waſſ oder weniger weiß haben will.

Einigem Vieh miſchte man unter jeden Eimer Kleye 2 Loth Weinſteinkryſtallen; andern machte man dieſes Waſſer, eben ſo als bey dem geſunden Vieh, mit E ſäuerlich. Hierbey vergaß man die kühlenden Klyſtie Man gab jedem kranken Stück Vieh täglich zwey. Sie den aus Pappel- Glas- und Bingel Kraut; von jedem au 1 Handvoll, ließ ſie in 2½ Quart Waſſer ſo lange koche der vierte Theil eingekocht war; man goß alles durch ein Tuch, ließ in dem Durchgegoſſenen 4 Loth gemeines nebſt 2 Loth Weinſteinkryſtallen zergehen, und miſchte 4 Loth Baum- oder Leinöhl darunter.

In die Naſe und in das Maul ſprützte man täglich auch wohl drey Mahl, folgende der Fäulniß widerſtehende ein. Man kochte große Wegebreit- Schwarzdorn- un mennig-Blätter, von jedem 1 Handvoll, ½ Stunde in Quart Waſſer; in das Durchgegoſſene warf man 1 Salmiak, oder zuweilen, an deſſen ſtatt, 4 Loth Meer Saft. Ueber dieß ließ man noch dem kranken Vieh, von Zei etwas von dem flüchtigen Salmiakgeiſt einſchlurfen; und Zweifel dieſe flüchtigen Dämpfe bis in die noch von der verſchonten lebendigen Theile eingedrungen waren, ſo h ſelbige zur Bewegung angetrieben, und in ihnen eine F erreget, wodurch weißliche Faſern, welche wahrſcheinlic anders, als Abſonderungen vertrockneter Häute waren, gebracht und gänzlich abgelöſet wurden.

Man beſchleunigte, ſo viel als möglich, die Vereiter auſſerhalb entſtandenen harten Geſchwulſten. Die dazu g ten zeitigenden Breyumſchläge beſtanden aus Sauerteig, mit dem dritten Theil Königsſalbe (Baſilicum) vermiſ Schien ein ſolcher nicht zureichend, ſo nahm man einen der aus folgendem beſtand. Sechs unter der Aſche g weiße Zwiebeln, 8 Loth weiße Lilienwurzel, und 4 H Sauerampfer, kochet man in 2 Quart Waſſer, und ſt dann in einem Mörſer alles klein; hierzu miſchet man Schweinſchmalz, eben ſo viel Honig, alten Schmeer, u nigsſalbe. Man nahm auch, nach Befinden der Umſt

[redacted] Wein aufgelöſetes Galbanum, und eine gleiche Menge [redacted] geſtoßenes Ammoniakgummi, und miſchte es darunter. [redacted] als man in dieſen Geſchwulſten ein Schwappern bemerk- [redacted] man ſie mit einem Biſtouri, oder mit einem glühenden [redacted] mehr aber mit dem Brenneiſen, als mit dem ſchneiden- [redacted] Inſtrumente, theils, um eine Vereiterung vom weitern Um- [redacted] zu erhalten, theils auch eine viel plötzlichere Veränderung [redacted] ſchädlichen Eigenſchaft der eingeſchloſſenen Feuchtigkeiten [redacted] faſſen. Um den Zurückfluß dieſer letztern in das Blut, [redacted] daher zu befürchtenden ſchädlichen Folgen zu verhüten, [redacted] man dem kranken Vieh, je eher je lieber, ein Abführmittel [redacted] nachdem man es vorher mit einem oder dem andern purgier- [redacted] Klyſtier dazu vorbereitet hatte. Letzteres machte man, [redacted] gemeldet, nur ließ man die Weinſteinkryſtallen weg, [redacted] ſetzte dafür 3 Loth Electuarium diacatholicon hinzu. Der [redacted] trank beſtand aus 2 Loth Senesblätter, die man in einem [redacted] ſiedenden Waſſer 3 Stunden lang brühen ließ: man goß [redacted] und warf in das Durchgegoſſene 2 Loth zerſtoßene durch- [redacted] rothe Aloe (Aloë Soecotorina; man ließ alles über Nacht [redacted] der Aſche ſtehen, und goß es am folgenden Morgen dem [redacted] warm ein. Eben ſolcher Trank wurde, nach Befinden, noch [redacted] gegeben, und beſchloß die Cur bey beyderley krankem [redacted], welches, nach Maßgabe der abnehmenden Zufälle, nach [redacted] nach wieder zu dem gewöhnlichen Futter gelaſſen wurde".

[redacted] der Bräune des Hornviehes, ſ. auch das 18 St. der gel. [redacted] Beyer. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1767, Col. 143, f.

[redacted] bey den Schweinen. So groß und beträchtlich [redacted] Schade iſt, welcher manches Jahr, ſo wohl in ein- [redacted] Haushaltungen, als ganzen Dörfern und Gegen- [redacted], durch die Bräune oder die Halsgeſchwulſt, eine [redacted] den Schweinen ſehr gemeine, und, wie die Er- [redacted] lehret, anſteckende und meiſtentheils tödliche [redacted] krankheit, geſchieht: ſo ungleich ſind die Gedanken der [redacted] Oekonomen von den Urſachen dieſer Seuche, und ſo un- [redacted] verläſſig iſt bisher noch der Gebrauch derer Mittel, die [redacted] gegen angewendet werden.

Man redet insgemein ſchlechthin vom Schweine-**[redacted]ſterben**, ohne einmahl die Krankheit zu benennen, [redacted] ſolches veranlaſſet. Man hat erfahren, daß krank

werden und ſterben in dieſem Falle meiſtens einer
und man gibt daher alle Hoffnung auf, ſo bald ein
Thier mit der Krankheit befallen wird. Einige
der Krankheit den Nahmen des wilden Feuers (*).
ſagt man aber mehr damit, als daß das Uebel au
bekannten Urſachen, gleichſam als von ſelbſt, ent
und zu gleicher Zeit ſehr zerſtörend, um ſich greifend
ſchleunig hinreißend, ſey? Diejenigen, welche aufge
tere Begriffe lieben, vergleichen dieſes wilde Feuer,
zwar mit Recht, mit der Halskrankheit der Menſ
welche die Bräune genennet wird. Fragt man aber
der Urſache ſolcher Bräune, ſo erſtaunet man, zu h
daß ſie von Raupen und Brachkäfern herrühre, w
von den Schweinen, vornehmlich im Monath Ju
mit eingefreſſen werden. Ein Vorgeben, welches
wohl weniger auf ſichere Beobachtung, als vielm
die Möglichkeit, daß, wenn zwey Dinge zu gleicher
ſind, das eine die Urſache des andern ſeyn könne, ſ
Gemeiniglich wird dieſe Krankheit auch als ein
des Waſſermangels, in trocknen Sommern, auf
Weide, angegeben; nach dem Berichte des 52ſten
des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1771, S. 432, a
hat dieſelbe niemahls ſtärker, als in den, ſehr naß ge
ſenen, Jahren 1770 und 1771, graſſirt. Nach
rer Meinung, ſollen die Schweine dieſe Krankheit v
nehmlich alsdann bekommen, wenn ſie unreife Eich
oder Bucheckern, auch ſolche, die wurmſtichig und
geſund ſind, freſſen.

Doch es möchte die Urſache ſeyn, welche ſie will;
wäre nichts daran gelegen, wenn wir, ohne ſie zu wiſſ
dieſem Uebel abhelfen könnten. Der heil. Anton
Pad

(*) Mit dem Nahmen des wilden Feuers wird noch ein gewi
anderes Uebel, dem das Vieh unterworfen iſt, und deſſen er
Sitz im Auge ſeyn ſoll, beleget, wovon ich unter dem
Wildes Feuer handeln werde.

Padua mag ehemahls hierin glücklich gewesen seyn. Daher wallen in katholischen Ländern abergläubige Landweiber noch scharenweise zu dem Bilde dieses Heiligen, wenn das Schweinsterben eintritt, um sich denselben durch Eyer, Käse, Flachs, und andre kleine Präsente aus der Wirthschaft, verbindlich zu machen, damit er durch seine wunderthätige Hülfe ihre grunzende Lieblinge von solchem Verderben erretten mögen. Und es ist wahr, wer nur so lange wartet, bis die heißern Sommermonathe vorbey sind, da sich das Schweinsterben ohnehin zu legen pflegt, der findet, daß er seine Geschenke nicht viel angewendet habe. Allein denen, welche ihre Haushaltungskunst gern auf feste Grundsätze bauen wollen, und die zu wissen verlangen, was menschliche Mühe, Fleiß, Vorsicht und Nachdenken, unter dem allezeit nöthigen göttlichen Segen, ausrichten können, bleibt, da ein sicheres wirksames Mittel wieder ein solches Uebel nicht zu finden, nichts anders übrig, als die natürliche Beschaffenheit der Krankheit zu kennen, und aus derselben so wohl auf die Ursachen zurück zu schließen, als auch eben daher natürliche Hülfsmittel zu bestimmen, und diejenigen, welche bereits versucht und angepriesen sind, beurtheilen zu lernen, um die gehörige Wahl unter ihnen zu treffen.

Was nun das Erstere betrifft, so kann nichts deutlicher seyn, wenn man je ein solches krankes Schwein gesehen hat, als daß das Uebel in einer Entzündung bestehe, die wirklich mit der gefährlichsten Art der Bräune, die sich zuweilen unter den Menschen äussert, eine große Aehnlichkeit hat, sich zuweilen mit dem heißen und kalten Brande endiget, und meistens so heftig anfällt, daß binnen 24 Stunden, von der Zeit an, da das Schwein zu fressen aufhört, der Tod unfehlbar erfolget. Man darf nur nebst der Hitze, der Röthe und der brennenden Geschwulst des Halses und der Zunge, den heraus tretenden Augen, der heisern und elenden Stimme, wenn das Schwein sein sonst gewohntes Geschrey führen will, dem

Unvermögen zu saufen, dem beständigen Bauchschl
Krunken, beschwerlichen Athemhohlen, den beständ
fruchtlosen Bewegungen zum Erbrechen, die an
rothen, nachher wenn das Schwein stirbt, ganz
und schwarz werdenden Streifen, die sich am
und an dem ganzen Leibe herunter, zu zeigen pfl
bemerken, so wird man keinen Augenblick anstehen
fen, zu glauben, daß es Entzündung und Brand
welche den Körper des Thieres zerstöret und ihn d
bens beraubet haben.

Daraus müßten sich nun zuvörderst die Ursach
Krankheit angeben lassen. Eine jede Entzündung
nach den Lehrsätzen der Pathologie, eine verdickte Be
fenheit des Blutes, ein Gerinnen, eine Zähigkeit der S
und kurz, eine Stockung derselben in dem kleinsten
ber des thierischen Körpers voraus; daher verdienen
alle Ursachen, welche dergleichen Stockung ver
können, in Betrachtung gezogen zu werden. W
den Menschen rheumatische Zufälle, Bräune, Br
zündung und Seitenstechen veranlasset, wird me
auch auf eine ähnliche Art den Schweinen die B
zuziehen können. Daher rechne ich Kälte, abwech
Witterung, Erhitzung, kaltes Saufen auf starke E
ung, und besonders die Lebensart der Schweine
Winter, unter die vornehmsten Ursachen dieser Krank
Eine vorhergegangene gar zu gute Pflege kann bey ein
tender Krankheit den Thieren, wie den Menschen, sch
lich seyn. In gewissen Frühjahren kann vielleicht
eine solche Temperatur der Luft Statt finden, daß d
Uebel dadurch weit um sich greifender und allgemeiner w
den muß. Und selbst gewisse Gegenden können ihrer
ge nach dazu geschickt seyn, daß sich das Schweinstech
daselbst häufiger, als an andern Orten, einfindet.

Aus dem Begriffe der Krankheit lassen sich auch
Mittel in so fern bestimmen, daß es solche seyn müss
da man theils die gedachten Veranlassungen, so viel m

, zu vermeiden, theils der schon geschehenen Stockung Geblütes abzuhelfen, oder endlich selbst noch bey der tündung, wenn sie schon völlig da ist, Hülfe zu ffen suchen muß. Was den letztern Fall betrifft, so um freylich wenig Hülfe mehr zu hoffen, wenn die erlichen Zeichen der Entzündung und die völlige nkheit in der vorhin beschriebenen Beschaffenheit schon t. Man gibt Bergöhl, Schießpulver oder Schwe- , ein; allein die Erfahrung zeigt, wie wenig dieses t. Aderlassen ist das einzige Mittel, wovon man noch Wirkung versprechen kann; es hilft aber auch t immer, entweder weil es schon völlig zu spät ist; weil es, wie bey Menschen bey gefährlichen Entzün- gen geschieht, öfter und wohl 3 bis 4 Mahl wiederhoh- werden müßte. So viel Vertrauen Einige auf das lassen setzen, so wäre doch wohl das sicherste, die läse als ein Vorbauungsmittel zu gebrauchen, und e von der Zeit an, da sich das Schweinsterben rt, öfter vorzunehmen, weil natürlicher Weise hier- h die Stockungen verhindert und gehoben werden, und lüssigeres Geblüt verschaffet wird. Es gibt Schweine, vorher lahm werden, oder ein Ziehen in die Beine nnen, und den Kopf auf eine Seite halten, ehe Entzündung entsteht; bey diesen würde der Aderlaß h zu rechter Zeit und mit gutem Erfolge angewendet den. Wenn die Entzündung völlig da ist, und das hwein schon mit dem Tode ringet, so pflegen ihm die ten noch Christwurzel in die Ohren zu stecken.

Der schlechte Erfolg unzähliger Versuche, die zur tung des schon erkrankten Viehes angestellet werden, indessen sorgfältige Hauswirthe dahin geleitet, auch allerley Vorbauungs- und Verwahrungs-Mittel zu en, darunter mir folgende, wenn gleich die gehoffte rkung ebenfalls nicht immer erfolget, von Wichtig- zu seyn scheinen.

Ihr erſter Rath iſt dieſer: Man muß Sorg
die Schweine den Winter über in warmen S
halten. Da die Verkältungen im Frühjahre
eine Urſache der Catarrhalfieber mit Entzündun
den, die ſo manchen Menſchen aufs Lager lege
es gar nicht unbegreiflich, daß man der Halsen
der Schweine dadurch vorbeugen könne, wenn
vor der Kälte verwahret; ob man ſie gleich a
wie arme Leute thun, in die Stube nehmen muſ
da die Entzündung auch mehrere Urſachen hab
ſo iſt es an dieſer einzigen Vorſicht nicht genug

Einige treiben daher ihre Schweine vor
Junius oder Julius nicht mit aus; theils in der
daß ſie keine Brachkäfer, keine Raupen, kein
Salpeter, der in einigen Feldern häufig iſt, ur
ſtens den Schafen ſehr undienlich befunden wo
ſen, theils, daß ſie nicht erhitzt werden ſollen.
auch dieſes gelten. Sie werden im Hofe der
lichen Witterung nicht ſo ſehr ausgeſetzt, nic
und auf die Erhitzung nicht ſogleich zum Waſſ
ben. Man weiß aber aus Erfahrungen,
Schweine auf dem Hofe ſo wohl an der Bräun
können, als die, welche ausgetrieben werden;
auch dieſe Vorſicht, nicht zu gedenken, daß ſie
ten Beſchwerde gereicht, an ſich allein nicht hi

Einige ſetzen ihr ganzes Vertrauen auf ei
che Fütterung. Die Erfahrung zeigt wirklich,
fetteſten Schweine der meiſten Gefahr ausge
Daher büßet, bey eintretendem Schweineſter
Armuth, deren ganzer Reichthum zuweilen
einzigen Schweine beſteht, dem ſie nach allem
gen gütlich thun, am meiſten ein. Und bey
iſt es ausgemacht, daß ebenfalls die Gefahr
zündung durch den Ueberfluß des Fettes vermeh
das Uebel allezeit ärger und hartnäckiger wird,
eine Entzündung an ſolchen Orten zuträgt, wo

förmige Gewebe mit fetten und öhlichten Feuchtigkei
erfüllet iſt. Was iſt daher natürlicher, als daß man
Schweine mager zu halten ſuche, damit, durch
Ueberfluß der Fettigkeit, das ohnehin ſchon ſchläf
Thier nicht noch ſchläfriger gemacht, die Stockung
befördert, die Gefahr der Entzündung nicht ver
et werde; vielmehr, welches die Folge der Mäßig
it, der Umtrieb des Geblütes und aller Lebensbeweg
i deſto munterer und ungehinderter von Statten

Man hat daher zum Sprichwort, daß ein
ein bis an die Mite des Sommers am beſten ge
i werde, wenn es nur gerade ſo viel Leben und
h habe, daß es von einer Krähe, die ſich auf ſei
ücken ſetzt, nicht nieder gedrücket werde. Allein,
rd wohl die Fütterung immer ſo genau abgemeſſen?
Hungercur könnte auch übertrieben werden. Und
er arme Mann, welcher allezeit denkt: Je mehr
ie, je mehr Leben! und der ſelbſt ſeinen Kindern
Hausgenoſſen Speiſe hinein quälet, wenn ſie auch
auf den Tod krank liegen, damit ſie wenigſtens
Hungers ſterben mögen, weil ihm der Hunger na
her Weiſe das fürchterlichſte Uebel iſt, dahin gebracht
n, ſeinem einzigen liebſten Schweine ſolche Gewalt
hun, und es an eine ſtrenge Diät zu halten? Er
e auch kein Vergnügen mehr an ſeinem Schweine
, wenn ihm nicht bey jedem Anblick deſſelben, der
h nach dem drey Querfinger hohen Speck, welchen
den kommenden Winter bey ſeiner ſauren Dreſcher
t davon zu ſpeiſen gedenkt, zum voraus wäſſerig
.

ch kann hier auch einer beſondern Regel gedenken, die von
s mit gutem Grunde befolget wird. Man halte ſich, ſa
, an eine gute Art Schweine; denn man bemerket, daß
tretendem Sterben nicht alle gleicher Gefahr unterwor
). Das müßten nun, in gegenwärtiger Abſicht, ſolche
die von Natur nicht allzu träge und ſchläfrig, ſondern
figenſinnig, unbändig, kühn, und, was ihre Art ſich zu

nähren

nähren betrifft, recht ſchweiniſch ſind; die, wenn ſie kommen, ſogleich alle Winkel durchſtören, und die a Nahrung nicht verſchmähen. Es iſt ebenfalls leich ſen, daß bey ſolchen der lebhaftere Umtrieb des G Stockungen verhindere, und das flüchtige Alkali in den Sachen, die ſie zu ſich nehmen, ihr Geblüt verd

Bey ganzen Heerden ſind auch wohl beſon kehrungen nöthig. So hat man z. E. an ma ten bemerkt, daß das Schweineſterben ſich g einſtelle, wenn die Brache in einem gewiſſen J wo der Erdboden ſehr ſalpeterig iſt, und ma die Schuld ſo wohl auf den wilden Salpeter, d durch verderbte Art der daſelbſt wachſenden W Kräuter.

Bey dieſer Gelegenheit darf ich auch des f ten Nothfeuers zu gedenken nicht unterlaſſen; iſt faſt auf allen Dörfern die Gewohnheit, d anzuzünden, wenn das Schweineſterben hefti und es gehört ebenfalls zu den Anſtalten, die Rettung der ganzen Heerde zu machen pflegt. wird im Grunde nicht leicht etwas thörichteres die Art, wie dieſes Feuer angeleget wird. M es, auf die mühſamſte Art, durch gewaltſame zweyer Stücke Holz hervor, indem man eine A beyden Enden in zwo aufgerichtete Säulen, i für die beyden Enden der Welle ein Loch gebohr ſtecket, und darauf die Welle mit einem umhe Stricke, welcher von vier ſtarken Männern hin gezogen wird, ſo heftig und anhaltend in B ſetzt, bis ſich, wofern man nicht unverrichteter nach Hauſe geht, und das Hülfsmittel bis a andern Sonntage auszuſetzen genöthiget wird, e großer Freude aller Umſtehenden die Achſen en Alsdann hat man Werg und andere leichtbrenn chen, in welchen man das köſtliche Feuer auff ſo lange erhält, bis die Heerde heran getrieb Da iſt nun ein hohler Weg oder eine Straße

an Mauern ganz mit trocknem Reisig und Wellholze ausgelegt. Solches wird überher in Brand gesetzt, und nun müssen nun die armen Schweine vor den Augen des ganzen Dorfes, welches sich dabey als zu einem Feste versammlet hat, durch das Feuer hindurch. Wo nicht zuweilen eine alte Sau dabey ist, die dergleichen Umstände schon erlebt hat, so kostet es insgemein viele Schwierigkeit, ehe ein einiges sich entschließt hindurch zu gehen. Die Leute, welche jenseit dem Feuer stehen, mögen noch so freundschaftlich locken; der Hirt selbst und etliche heldenmüthige Jungen, die ein Par Schuhsolen zu verbrennen für nichts achten, mit einem guten Exempel vorgehen, um den Schweinen Muth zu machen: so würde doch alles nichts helfen, und die guten Thiere würden schon einen andern Weg, wieder nach zu Hause zu kommen, finden, wenn nicht zu gleicher Zeit fast alles, was menschliche Gestalt im Dorfe hat, hinter ihnen her wäre. Sie werden also eingeschlossen, gedrängt, geschlagen, mit den Füßen getreten und gestoßen, zum Theil gar mit den Händen aufgehoben, über einander her und ins Feuer hinein geworfen, bis sie durch sind. Dieses wird zu dreyen Mahlen wiederhohlet, und jedes Mahl mit einem so grausam wilden Geschrey und abscheulichen Lärm, als wenn eine Stadt mit Sturm erobert wird; weswegen auch dieses Feuer, muthmaßlich um des Bezeigens der Leute willen, die es manövriren, weil der Gebrauch aus Amerika zu uns gekommen seyn mag, nicht unrecht das wilde Feuer genennet wird.

Andere rathen, als ein bewährtes Mittel, daß man die mit der Bräune behafteten Schweine in einen engen Platz zusammen treiben müßte, welches etwann in einer Ecke des Hofes, oder zwischen festen Schafhürden, geschehen könnte; wenn dieselben so enge zusammen gebracht sind, daß sie sich unter einander kaum rühren können, wird einige Mahl mit Flinten oder Büchsen, die bloß mit

Pulver

Pulver geladen sind, etwa 8 bis 10 Mahl
hinter einander dazwischen geschossen.

Alle diese drey Mittel zeigen, daß hauptsächlich
Alteration des Schweinegeblütes die Genesung wirke
läßt sich allerdings denken, daß bey einer solchen V
die Blutg-fäße wechsel-weise zusammengezogen und
weitert werden. Die Kraft des Feuers kann beson
fäße der Haut eröffnen, fast als wenn man beliebig
kranke Schwein elektrisirte, oder ihm die Myra auf
anbrennete. Der Umtrieb des Blutes wird durch d
und Aengstigen befördert, die Bewegung des Her
ler innern Theile, so wohl durch das Jagen als dur
herige Munterkeit, mit der die Schweine, wenn sie
entronnen sind, wieder nach Hause laufen, vermel
solchen Umständen kann es geschehen, daß die Ver
Säfte, wenn es anders noch möglich ist, gehobe
Entzündung vorgebauet wird.

Im 20 St. der Hannnover Beytr. v. J.
28 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw.
d. J., und im XVI Bande der Leipziger
1767, 8. S. 38, f. wird als ein sehr bewähr
wieder die Bräune gerühmet, wenn man in das
für die Schweine, die Schalen der gekochte
welche doch nur allemahl weggeworfen werden,
Je größer diese Quantität der Krebsschalen i
man in die so genannte Wäsche- oder Spühlich
wirft, desto besser ist die Wirkung derselben.
welche Jahr aus Jahr ein von einer solchen W
fen, können, ohne Gefahr angesteckt zu werd
andern mit der Bräune behafteten Schweinen
hen. Nur ist hierbey noch zu erinnern, daß
Jahr, bey der wieder angehenden Krebszeit,
Krebsschalen wegwerfen, und dagegen wieder
in die Spühlicht-Tonne werfen müsse.

Nach der Vorschrift des ökonomischen Ha
Ulm 1767, 8. S. 477, ist die einzige Cur
Krankheit, ein schleuniger Aderlaß auf der Z
am Halse, wonach man allenfalls das Maul

einander gemengten Salz und Weißenmehl wohl reibt, und dem Thiere ½ Quent rohes Spießglas eingeben kann.

Jo. Bernh. v. Fiſcher, ſagt, in ſeinem Liefländiſchen Landwirthſchaftsbuch, Halle 1753, 8. S. 246. f. man ſprützet dem Thiere Biereſſig mit ſaurer Milchwaſſer in den Hals, und pinſelt es, bis es blute. Einige ſtechen ihnen auf den Hals, bis die geſchwollenen Drüſen brechen; Andere geben Nieſewurzel zum Brechen, oder einen Fingerhutvoll grünen Vitriol. Spießglasleber, 2 Loth, mit Brod gegeben, und eine Stunde hernach etwas Speck, mit Mehl vermiſcht, macht ihnen auch mäßig Brechen, und verſchaffet ſogleich merkliche Erleichteruug, und auf nochmahligen Speck zuweilen geſchwinde Hülfe. Andere rühmen Schießpulver, mit das Knoblauch und genugſamen Honig gemiſcht, eingoſſen, auch damit gepinſelt.

Nach Simons ökonomiſchen Unterr. vom Brandſtubrennen, Dresd. 1765, 8. S. 132, nimmt man Raunkraut, Iſopp, Salbey, von jedem 1 Handvoll; Salpeter, 1 Loth; kochet es mit Waſſer, und gießt es alſo ein.

Nach dem 35 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1770, Col. 279, läßt man den mit der Fallſucht behafteten Schweinen, unter der Zunge zur Ader, und reibt ihnen das Maul mit Salz und Weizenmehl. Hierauf nimmt man eine Handvoll Wurzeln von Goldwurz, geſtampft, eben ſo viel Salz, und 2 Loth geſchabtes Hirſchhorn, zuſammen in Eſſig gekocht. Man gibt ½ Nößel warm auf einmahl, und ſchmieret die Geſchwulſt mit Lavendelöhl.

Im Jahre 1770, äuſſerte ſich, im Hannöveriſchen, unter einer Schweinheerde von 150 Stück, die faſt beſtändig auf einer ſehr ſumpfigen Gemeinheit ging, die daſelbſt ſonſt unbekannte Bräune. Die Krankheit verbreitete ſich geſchwinde, und in kurzer Zeit ſtarben bis 30 Stück.

30 Stück. Man brauchte Pulver von grau
fel, Nieſewurzel und Theriak, vergebens.
laſſen unter der Zunge, und Faſten, half nur b
diejenigen Schweine aber wurden ſchon am d
wieder geſund, welchen man, ſo bald ſie von
heit befallen worden, täglich zwey Mahl, jede
gute Meſſerſpitze gepülverte Nieſewurzel in B
etwarm ein mäßiges Bierglas voll, eingießen
Landwirth, welcher dieſes Mittel im 38 St
nov. Magaz. v. J. 1772, bekannt macht,
daß man nichts davon zu befürchten habe,
dem erſten Gebrauche deſſelben die Krankheit
ſcheine, und die Schweine ſich heftig erbrec
Er hält dieſe Symptomen für ein ſicheres Z
die Arzeney gehörig wirke, und die Krank
werde gehoben werden.

S. auch das 6 St. der Oekon. Nachr. der patriot.
Schleſien, v. J. 1774, S. 47.

Nach dem Berichte des 46 St. des Hann
v. J. 1774, Col. 731, gibt man, im Lauer
den Schweinen zum Saufen Lebetſtock in d
und daneben mit ſüßer Milch, ein Pulver
ren, zu dem man etwas von einem ungebo
thut. Im Lippiſchen ſchreibt der Aberglaub
daß man das beſte geworfene Ferken aus der
zu nehme, und ſolches lebendig zu Pulver ve

Man man nun aber unter dieſen vorg
Mitteln wählen, welches man will, oder, ſo v
eins mit dem andern zu verbinden ſuchen;
noch dazu die Schweine das Rankkorn (ſieh
nehmen laſſen; man mag ihnen, wie Ant
eine geräucherte Fuchskeule in das Spühlicht
oder auch, welches beſſer ſeyn kann, in eine
wand überwundenen Topf Theer thun, oder,
beſonderes zu haben, wohl gar eine Schildkr
ſetzen, oder eine junge Katze lebendig in dem

[redacted], und darin liegen laſſen: ſo iſt doch unter allen [redacted] kein Mittel, welches bey den Schweinen die ſichere [redacted]ung haben könnte, ihr Geblüt ſo wohl zu jeder Zeit [redacted]höriger Flüſſigkeit zu erhalten, als auch, nachdem [redacted] ſchon verdickt worden, wieder flüſſig zu machen, eben [redacted] præſervative als curative zu agiren; oder welches [redacted] Jeder ſelbſt nach Gefallen, und ohne Gefahr und Um[redacted]de, früh genug bey ſeinem Vieh gebrauchen kann; [redacted]ches gleich allgemein zu haben iſt; wobey es ſo ſehr [redacted] die Wärme der Ställe im Winter, oder auf die [redacted]te und ſchlechte Art der Schweine, nicht einmahl an[redacted]mmt, wobey man ſeine Schweine jederzeit ohne Ge[redacted]r austreiben kann, und endlich bey der Fütterung der[redacted]en ſo gar kärglich und behutſam nicht ſeyn darf. [redacted] ſolches iſt dasjenige, welches der Hr. Kammeraſſeſ[redacted]r Koch, in Quedlinburg, ſeit vielen Jahren mit gu[redacted]m Erfolge gebraucht hat, und welches ein gelehrter und [redacted]fahrner Landwirth, in ſeinem Aufſatz von der Schwei[redacted]n Krankheit, die Bräune genannt, den man in des [redacted]rn. Prof. Schrebers neuer Cameralſchriften XI Th. [redacted]. 1768, gr. 8. S. 153—169 antrifft, mit des ge[redacted]chten Hrn. Kammeraſſeſſor eigenen Worten folgender [redacted]eſtalt publicirt:

„Man nimmt vom Frühjahr an, da die Schweine [redacted]sgehen, bis in den Herbſt, da ſie zu Hauſe bleiben, [redacted]f ein Schwein von einem halben Jahre, und darüber, [redacted]öchentlich einmahl, 1 Handvoll Holzaſche, für jüngere [redacted]chweine oder Ferken ½ Handvoll, und läßt ſolche, un[redacted]r gutes Futter gemengt, die Schweine einfreſſen. Den [redacted]Winter hindurch ſchadet es nicht, wenn alle Monathe [redacted]nmahl ſolches Mittel gebrauchet wird. Es iſt auch [redacted]berhaupt nicht zu beſorgen, daß die Aſche den Schwei[redacted]n ſchade, wenn auch eine doppelte Portion gegeben [redacted]ürde. Wovon ich eine 17 jährige Praxin habe.“

S. auch das 6 St. des VII B. der Berliner Sammlungen, S. 627, f.

Alles,

Es schadet auch den Schweinen nicht, wenn man ih
lich mehr als Einmahl Asche gibt. Auch wird es zu
gültig seyn, was vor Asche man nehme. In Erm
derer, gebraucht man auch Eichenasche nicht ohne N

Was nun aber den Effect der Asche im thierisc
und die große Hoffnung, die man sich von einem
Mittel macht, betrifft: so ist begreiflich, daß zuvö
Hülfe der Asche, die überflüssige Saure im Magen
den Winter über, wenn sie in Ställen stecken, viell
den Hypochondriacis beym Mangel der Bewegung
pflegt, und eine nähere Ursache der Verdickung des
kann, gedämpfet werde. Demnächst, wenn sich d
Asche mit den fetten und öhlichten Theilen des Körpe
wird daraus eine Art von Seife entstehen, welche
gelinde auflöset, den Umtrieb der Säfte aber erleicht
dert. Und endlich werden die wässerigen Theile
die nun durch Hülfe dieser Seife mit den öhlichten in
gesetzt sind, das überflüssige und verderbte Oehl des
die Ausdunstung und den Urin allmählich mit si
können. Wenigstens sind dieses Wirkungen, w
Mittel in menschlichen Körpern hervor bringen. Un
also, nach dieser Theorie, wieder die Halsentzündun
ne auf alle Fälle dienlicher seyn?

In dem bereits oben angeführten 52st
Wittenb. Wochenbl. d. J. 1771. wird da

[illegible]ung dieſes Unfalles nicht. Man glaubte, es ſtecke eine [illegible]he Seuche dahinter; man brach die Communication [illegible] Dorfe ab, und veranſtaltete, den landesherrlichen Ver[illegible]en zufolge, die allerſtrengſte Verſperrung. Nach eini[illegible] kam das Sterben unter die Kälberheerde des daneben [illegible] zweyten Dorfes, und der Hirt, mehr aufmerkſam, als [illegible]nen Dorfe, ſagte aus, daß ſein Hund ärger geworden, [illegible]. So bald dieſer Hund ein Kalb ins Bein gebiſſen, habe [illegible]ſter Schwulſt daran hervorgethan, und den Kälbern [illegible] zuwege gebracht. Im dritten Dorfe jagen gleichfalls [illegible] der Bräune geſtorbene Schweine auf dem Felde um[illegible] der Pfarrer des Ortes ſahe ſeines Nachbars Hund von [illegible]nen Schweine freſſen. Dieſer Hund war ſonſt ganz [illegible]riedſam geweſen. Er hatte ſich ungern auf das Vieh [illegible]laſſen, geſchweige daß er es gar aus freyen Stücken [illegible]llen und beiſſen ſollen. Allein des andern Tages, nach[illegible]dem Hund Schweinfleiſch gefreſſen hatte, griff er von ſelbſt [illegible]ngehende Schwein des Pfarrers an, und biß es in den [illegible], welcher ſogleich ſtark auflief. Das Schwein ſtarb [illegible]m Tag, nachdem der Schwulſt den ganzen Leib überzo[illegible]. Der nähmliche Hund biß noch an eben dem Tage [illegible], welches ebenfalls den Tag darauf ſterben mußte. [illegible]t kam man ſofort auf die Spur, daß die Hunde vom [illegible]er an der Bräune umgefallenen Schweine einen gifti[illegible]unfehlbar tödtenden Biß bekämen. Man ſchaffte die [illegible]; das Sterben des Rindviehes ließ in den zwey erſten [illegible]nach, und die Sperrung ward aufgehoben. Dieſen [illegible]t die Bräune in der Eichelmaſt auch noch ein und das [illegible]chwein weggeraffet. Es ſind aber die meiſten Schweine [illegible]chen Waldungen geſtorben, wo die Hirten Erlaubniß [illegible]unde zu halten. Hier hat man des Tages öfters an 8 [illegible]ück todte Schweine bekommen, und daher mit der Aus[illegible]r Schweine ſehr eilen müſſen. Dagegen ſind kaum 1 [illegible]tück in den Wäldern geſtorben, wo die Hirten keinen [illegible]alten haben. Zum Beweiſe könnte ich mich auf ein [illegible]res Städtchen beziehen, wo nur ein Par Schweine ge[illegible]ld. Um nun künftighin dergleichen Unglück zu vermei[illegible]den die Hirten bey den Eichelſchweinen entweder gar [illegible]be haben, oder ſie müſſen angehalten werden, daß ſie die [illegible]m Schweine, es mögen dieſelben die Bräune gehabt [illegible]er nicht, nach abgezogener Haut recht tief eingraben, [illegible]unde durchaus nicht von dem Luder freſſen laſſen.

Bräune, Fr. Brunissure, iſt auch ein Färberwort, u die Faßon, die man den Zeugen, welche man fä ders mit Galläpfeln gibt, um ihre ordentlich etwas zu ſchwächen und bräunlich zu machen, Schattierungen der Farbe deſto beſſer ausfall

Bräune, eine Art Malme, welche von ihrer Farb men führet; ſiehe Malme.

Bräune, (Herz-) ſ. in H.

Bragues, kurze leinene Hoſen. ic. Pumphoſen. Braie.

Brahmen, Brahmkraut; ſiehe Geniſte.

Brahne, heißt ein mit Laubholz bewachſener F Feldes, Gehölzes, oder einer Wieſe.

Brai, Bray, Schiffstheer, d. i. eine ſchwarze E die aus Theer, Pech und andern klebrigen beſteht, und, wenn ſie aufgewärmet worden, tern der Schiffe gebraucht wird.

Ehemahls hieß auch Brai, Leimen, Koth, Erdreich, u. d. gl.

Bey den Bierbrauern, heißt Brai, geſchro zum Bierbrauen.

Braie, ein Windel- oder Hintern-Tuch für klei Les Braies, hießen ehemahls die Hoſen oder Be

Bey den Buchdruckern, heißt Braie, die womit die Pergamenthaut des Deckels (da gra überzogen iſt, damit ſie ſich nicht abnütze. ic. Pergament, welches auf das etwan zerriſſene des Deckels aufgeleimet wird.

Auch heißt Braie, der graue Maculaturboge der Drucker über den auf die Form ausgebreite eturbogen legt, ehe er die Form unter die Preſſ

In der Schifffahrt, ein Stück getheertes L gepichtes Segeltuch, womit man den unterſten Maſtes umgibt, um das Loch zu verſtopfen, wo durch das Verdeck geht. Mit eben dergleichen La die Oeffnung vermacht, welche durch den Helmſtock

r Regen, oder bey ſtürmiſchen Wetter, das Waſſer der
ſagenden Wellen, in den Schiffsraum dringe.
bey den Wachskerzenziehern, eine Quetſche; ein In-
ent, womit das Wachs gequetſcht oder platt gedrückt
Einige ſagen Broye, und vielleicht beſſer.
beym Zimmermann, heißen Braies, Hölzer, die man
m Ruheplatz (Pailler) einer Windmühle, zur Erleich-
g der Mühlſteine, leget.
ent, Braler, und Bralette; ſiehe Brayement. Brayer.
ette.
, eine hölzerne Schaufel, der man ſich beym Einſalzen
häringe bedient. Siehe auch Brailler.
r, die mit Salz beſtreuten Häringe mit der Schaufel
le) umwenden, damit ſich die Salzlake überall durch-
können.
Man ſagt auch Brailler, von einem Hunde, welcher
et, ohne ordentlich zu bellen.
ir, heißt auf der Reitſchule, ein Pferd, welches
nig wiehert.
, ſchreyen wie ein Eſel; vulgo gigacken.
, glühende Kohlen; Kohlengluth.
Beym Bäcker, Löſchkohlen; Bäckerkohlen; Kohlen,
e glühend aus dem Backofen heraus genommen, und
ch gelöſcht worden ſind, um ein ander Mahl gebraucht
verkauft zu werden.
Bey den Kohlenbrennern, ſchlechte Kohlen, die ent-
er nur halb, oder auch zu ſtark, gebrannt ſind. it. zer-
hene und in kleine Stücke zerfallene Kohlen.
, à la Braiſe, eine franzöſiſche Kochart, welche den
hmack von Kapaunen, Faſanen, Tauben und andern
ſche, ungemein erhöhet, indem ſelbige in einem zuge-
hten, und mit einem wohlpaſſenden Deckel verklebten
fel oder Topfe, welcher unten in heißer Aſche ſtehen, und
n mit glühenden Kohlen beſchüttet ſeyn muß, vorgenom-
n wird, folglich die Kraft des Fleiſches nicht wegdunſten
auch die Speiſen viel mürber und weißer macht.

Zu der ordinären Braiſe, belegen die fr
Köche den Boden eines kupfernen Keſſels mit Sp
und Scheiben von geklopftem Rindfleiſch, und n
bige mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, Zwiebe
Rüben, Citronen und Lorbeerblättern; alsdan
das Stück Fleiſch oder Geflügel, welches à la brai
werden ſoll, oben darauf, würzen es auf gleiche A
vorher geſchehen iſt, und bedecken es oben w
Scheiben von geklopften Rindfleiſch und Spe
verkleiben zuletzt das Kochgefäß oben aufs genau
laſſen in ſolcher Beſchaffenheit dieſes Gericht
und unten gegebenem Feuer ganz gelinde gar ko

Zu der ſo genannten halben Braiſe, oder Br
che, bey kleinen Stücken Fleiſch, nehmen ſie
Speckſtreifen, und auch nur Scheiben von K
mit verminderter Würzung.

Braiſier, ſiehe Braſier.

Braiſine, heißt, auf der Meſſinghütte, der Ueber
ein Mengſel aus Thon und Kuhmiſt, womit
Formenſteine überzieht.

Brake, Braake, Bracke, iſt ein bey Ueberſchwemmu
Deichbrüchen entſtandener tiefer Kolk, welcher
Vorwaſſer Gemeinſchaft hat, und alſo durch das
und wenn ſolches an Seedeichen erfolgt iſt,
Fluth hält. Siehe auch Durchbruch.

Wo in der Deichlinie ſelbſt eine Brake entſtanden
man viel Anſtalten nöthig, den Körper wieder herzuſtel
ſchlägt zu beyden Seiten ein Packwerk; oder, wenn de
iſt und ausweichenden Grund hat, ſo rammet man
und bekleidet ſelbige mit Bohlen; kurz, man verfe
Krippenwerk. Hierauf wird die Füllerde eingeſchütt
bald man über das Waſſer herauf gekommen iſt, läßt
Werk eine Zeitlang ſtehen, damit es ſich ſetze. Endlich
ganze Deich vollendet. Wenn dieſes Unglück ſich an ei
Deiche zugetragen, und die Brake Ebbe und Fluth hal
ſo füllet man nicht auf einmahl den ganzen Deichfuß
dern läßt eine Oeffnung, durch welche das Waſſer eint
abfließen kann, ſonſt wirft der Druck deſſelben alles

da es bey dieſer Vorkehrung immer zu beyden Seiten
ſt. Dieſe Oeffnung aber muß nicht größer ſeyn, als
ſie plötzlich bey einer einzigen Ebbe mit verdoppelter
ieder verſchließen, und nachmahls, wenn man über die
gelanget, den Deich gehörig erhöhen und an den noch
igten Wall anſchließen könne.
em D. C. und O. B. A. Silberſchlag Hydrotechnik, I. Th.
1772, gr. 8. S. 428, f.
oder Brechen des Flachſes und Hanfes; ſiehe
lachs und Hanf.
as Geſchrey und Brüllen brunſtender Thiere.
ſſe, brame, ein Fiſch; ſiehe Braſſe.
, eine Art Limonien; ſiehe unter Limonie.
ſchreyen wie der Hirſch.
ſtrauch, ſiehe Brombeerſtrauch.
ſch von Menſchen; Menſchendreck.
ſches, nennt der gemeine Mann die Sommerſproſ-
ſe oder braune Flecken auf dem Geſichte und auf
nden.
ſen, das Gröbſte von der Kleye.
ſenis, ſiehe Alchemilla.
ſpina, Wolfsfuß, Wolfstrappe; ſiehe Herzog-
rant.
rſina, ſiehe Acanthus.
ſtrancard, eine Krankenſänfte; eine Art großer
, worin ein Kranker auf ſeinem Bette liegend,
m Orte zum andern, durch Maulthiere, oder auch
nſchen, getragen und fortgeſchaffet wird.
im Bauweſen, eine aus ſtarken Zimmerhölzern
ſammengeſetzte Tragbahre, worauf große Stein- und
ſtöcke gelegt, und durch Träger fortgetragen
rden.
n Stellmachern und Wagnern, ein Schwang-
m Geſtelle einer Berline oder Chaiſe. Beyde
ngbäume ſind in der Hinteraxe eingelaſſen.
ſchaiſe, ſiehe unter Chaiſe.
e, branchure, das Aſtwerk; die ſämmtlichen Aeſte
ines.

Branche, ein Aſt eines Baumes; das Holz, welches Seiten eines Stammes hervor treibt, bald mit den Z bald ohne die Zweige betrachtet. Nur im letz ſtande iſt Branche dem Rameau entgegen geſe werden aber, in beyden Sprachen, die Wörter Zweig, rauche und Rameau, mit einander verwe

Mère branche, ein Mutteraſt, d. i. ein Ham ſeit dem letztern Schnitt (oder Beſchneiden) m und Zweige getrieben hat.

Man nennet auch überhaupt mères branch maîtreſſes branches, die Hauptäſte eines Bau che die meiſten Zweige hervor getrieben haben; heit die höchſten oder oberſten Aeſte am Baume

Branches aoûtées, Aeſte oder Zweige, die, nachde her ein ſchönes Wachsthum gehabt, nach dem Monathe ſich verhärten, und eine ſchwärzlich bekommen.

Branche de balance, der Balken einer Schnellw

Branches d'un bard, die Stangen an einer T

Branches à bois, Holzäſte, d. i. die dickſten Aeſte a die gemeiniglich nur ins Holz ſchießen, und plan treiben.

Branches de faux bois, Waſſerſchößlinge; Wa Reiſer, die aus den im vorigen Jahre be Aeſten und Zweigen am unrechten Orte hervo haben, oder, die an denen Stellen, wo ſie dünn ten, dick ſind, und doch keine Fruchtaugen anſ

Branches de la bride, die Stangen am Zaume, Zaum.

Branches de chandelier, die beweglichen Arme e (z. E. Wand-) Leuchtern. Jeder von dieſen Ar ſelbſt einen Leuchter vor. Unbewegliche Ar Bras. Doch werden oft beyde Wörter mit ein wechſelt.

Branches chiffonnes, kurze, dünne, krumme, gewachſene Aeſte, welche, beym Beſchneiden d

genommen werden müſſen; ſiehe unter Beſchnei-
V, S. 271.

ciſeaux, de tenaille &c. einer von den beyden
er Schere, einer Zange, oder eines andern aus
ottheilen beſtehenden Inſtrumentes.

ommerce, ein Handlungszweig, d. i. ein gewiſſer
Gegenſtand der Handlung.

l'éperon, die Schenkel des Spornes; ſiehe
rn.

fruits, Fruchtäſte, d. i. dünnere Aeſte oder Zwei-
runde Knoſpen treiben, und Früchte tragen.

urmandes, freche Aeſte, Räuber; ſiehe unter
n, Th. IV, S. 271.

ules, Aeſte oder Zweige, die zwar ſehr lang,
n ſind, und daher keine Früchte tragen.

pigne, eine Weinranke.

r Bleyfabrik, beym Gießen der Bleykugeln
chrotes, heißen Branches die Zapfen, woran
und Schrote ſitzen, wenn ſie aus der Form
ommen werden.

en Bortenwirkern, Tuch- und Seidenwebern,
che, ein Schaft, d. i. jeder Bündel Kettenfäden,
albe Gang (demi-portée) ausmacht.

r Flußſchifffahrt und bey den Holzhändlern,
en 18 Coupons, oder abgetheilten Holzhaufen,
en eine ganze Flöße ausmachen.

er Glashütte, heißt Branche, beym Blaſen
aſes, ein eiſerner Bolzen, welcher in die Oeff-
Bodens einer Tute, (d. i. der durch öfteres
in einen Cylinder verwandelten Glasblaſe)
ieben wird, damit ſie hernach im Streckofen
r geſtrecket werden könne, und ihre Ränder
Rundung erhalten.

en Hufſchmieden, heißen Branches d'un fer,
[redacted] die beyden Theile, welche ſich von ſeiner
[redacted] zu den Stollen erſtrecken.

Bey den Jägern, heißen Branches, die k
gen des Hirschgeweihes, an welchen die End
Bey den Mattenflechtern, heißt Branc
den drey Portionen, welche zusammen eine
ausmachen.
Bey den Nadlern, ein Nadelschaft, welc
Spitze, aber noch keinen Knopf hat.
Bey den Schwertfegern, der Bügel a
faß; siehe unter Bügel.
Bey den Wagnern, heißen Branches, di
zwey Hölzer am Hintergestelle einer Kutsche,
gegen über. Sie dienen zur Unterstützung d
ten eisernen Stangen; auch kann sich auf
Hölzer ein Bedienter stellen, wenn der Lacke
besetzt ist.

Branche ursine, Bärenklau; siehe Acanthus.

Branchée, statt Perche, eine Stange.

Brancher, se brancher, wird von Vögeln, u
von Falken, gesagt, und heißt: auf einem Aste
sitzen. Siehe auch Branchier.
Auf der Glashütte, heißt Brancher k
Glasblase herum drehen, d. i. mit dem Bolze
oder mit dem scherenförmigen Instrumente d
der Glasblase inwendig erweitern, welches d
Herumdrehen und Schwingen im Kreise ges

Branchier, Ciseau branchier, ein Aestling, d.
Falk oder Habicht ꝛc. der schon von einem
andern fliegen, aber noch nicht in die Höhe
s. Th. I, S. 438.

Branchir, Aeste haben; Zweige verbreiten.

Branchu, ästig; mit vielen Aesten versehen; v

Branchure, siehe Franchage.

Branco, bedeutet in der Provence, ein Stück
Brand und Feuer, siehe Feuersbrunst.

Brand-Assecurations-Societät, s. Feuer-Ca

Brand im Schorstein, siehe unter Schorstein.

, Brandſchaden, Brandwunden, Brennen, Verbren
L. Aduſtio, Ambuſta, Ambuſtio, Combuſta, Com
, Fr. Brulure, iſt ein Zufall, welcher von heißen
, die uns berühren, und einen Grad von Wärme,
r weit ſtärker, als der unſrige iſt, beſitzen, verur
wird. Es gibt verſchiedene Stufen der Verletzun
vom Verbrennen. Wo dieſelben nur geringe ſind,
bloß der verletzte Theil roth, und brennend ſchmerz
; wo es ärger iſt, fahren alſobald ſchmerzhafte
n (Brand- oder Feuer-Blaſe) auf; oder es wird
haut mit allen unterliegenden Theilen dermaßen
ennt, daß ſich eine Rinde oder Schorf auf dem an
ſenen Theil zeiget; oder, es geht die Verletzung ſo
daß ein Theil bis auf die Knochen verbrannt, und
völlig getödtet und verdorben iſt, wie bey einem
Brande. Je größer der Schade iſt, deſto mehr
Gefahr; es kommt aber auch vieles dabey auf
idenden Theil an, je, nachdem derſelbe von größerer
geringerer Beträchtlichkeit iſt; alſo, wenn man z. E.
inger verbrennet, daß auch ſchnell eine Blaſe daran
ert, ſo will es nicht halb ſo viel ſagen, als wenn das
eben dergleichen gelitten hat. So iſt auch ein
nen an flechſigen oder nervigen Theilen weit gefähr
, als an bloß häutigen oder fleiſchigen. Ein durch
ner oder durch Brennen verurſachtes Mahl oder
n, heißt ein Brand- oder Feuer-Mahl.

Bo das Verbrennen nicht allzu beträchtlich, und nur
erſten oder andern Art iſt, kommt man mit bloß
lenden, kühlenden und erweichenden Mitteln zu.

Iſt noch keine Blaſe entſtanden, ſo darf man
le Viertelſtunden ein zuſammengelegtes Stück Lein
, in kalt Waſſer getaucht, auflegen, bis aller
erz verſchwunden iſt. Oder, man beſtreicht den
des Leibes ſogleich mit Baumoehl, oder, in deſſen
gelung, mit andern Oehl, zerlaſſenem Fett oder
alz, und zwar oft, indem das Oehl von der

Hitze des verbrannten Ortes gar bald wieder vergi
wird.

Sobald man sich einen Finger verbrannt hat, es
so heftig seyn, als es will, so darf man nur den
alsobald an das Ohrläpplein fest andrücken, so wird
fühlen, wie sich die Hitze gleichsam im Augenblick
dem verbrannten Gliede heraus und zurück zieht, u
das Ohrläpplein übergeht. Die Operation muß
geschwinde unternommen werden, und man muß
Finger eine Zeitlang am Ohre festhalten, bis es
mehr darin tobet. Auf solche Weise erleichtert man
nicht allein die Schmerzen des Brandes ganz unge
sondern man verhütet auch, daß sich keine Blasen
men ziehen, und daß es nicht zum Schwären ko
Das Ohr ist einem gemeiniglich am nächsten bey der
daher bedient man sich desselben am liebsten. Ausserdem
ist zu vermuthen, daß jeder anderer weicher und lauer
eben diese Dienste leisten könnte. Denn, weil das Ohrl
jederzeit kälter ist, als der den Augenblick verbrannte
so bewegen sich die Feuertheilchen alsobald dahin, wo
auch fühlen kann, und setzen also ihre Wuth nicht in den
ger fort. Weil nun das Ohrläpplein noch dazu sehr wei
die Feuertheilchen aber in einem weichen Körper zur
gebracht werden, so verursachen sie in dem Ohre nur
gelinde Wärme, und verlieren die Gewalt, in den
geschwinde wieder überzugehen, weil sie das Ohrläpplein
genug erhitzen können, damit der Finger der kältere Ort
wohin sie sich zu begeben hätten. Für kleine Brandsch
en den Händen ist also dieses Mittel sehr gut.

Um aus einem verbrannten Gliede die Hitze he
zu ziehen, kann man es auch, so nahe als möglich, g
das Feuer halten, (so wie man erfrorne Glieder in Sc
zu stecken pflegt,) und beständig Salz darauf stre
ob es gleich empfindlich schmerzet. Hierauf
man einen Umschlag von gekochter blauer Stärke,
von guter Ziegenmilch, sammt dem Rahm, ungel
tem Kalk und Honig; oder, man streichet nur bl
Tischlerfirniß darüber. Oder, man wäsche den

[illegible] Fleck mit Eſſig, leget ein in Eſſig getauchtes lei[illegible] Tuch darüber, und verändert es von Zeit zu Zeit. [illegible], man vermiſcht Weineſſig und Roſenwaſſer, netzet ein [illegible] Tuch damit, und leget es auf den Brandſcha[illegible]. Oder, man ſiedet Gänſe- oder Hühnermiſt in Waſ[illegible], bähet den Schaden, und ſtreicht nachher von einer [illegible] beſchriebenen Brandſalbe darüber. Es iſt auch [illegible], Leinöhl zu ſieden, mit Salz zu vermengen, und [illegible] den beſchädigten Ort zu beſtreichen. Oder, man [illegible] Schaftalg und Schafmiſt, und die innerſte Rin[illegible] der Hohlunderſtaude, macht ſolches zu einer Sal[illegible], und ſchmiert den verletzten Ort damit. Oder, man [illegible] ſogleich friſchen Kuhmiſt als ein Pflaſter auf den [illegible]ſchaden, und wenn er trocken wird, immer wie[illegible]nen. Oder, man ſchlägt ſogleich Bierhefen auf [illegible]brannten Ort, welche den Brand bald ausziehen.

Ein Arzt, welcher lange Zeit bey den Armeen gedient [illegible] hat folgendes Mittel bekannt gemacht. Man nimmt [illegible]och Baumöhl, und das Weiße von 4 bis 5 friſchen [illegible]ern, und quirlet beydes kalt durch einander. Hieraus [illegible] eine Art von Salbe, die man von Zeit zu Zeit mit [illegible]r Feder auf den Brandſchaden ſtreichet, ohne das ge[illegible]ſſe Leinen darauf zu legen. So wie nach und nach [illegible] Anſtrich von dieſer Salbe über den andern, welcher [illegible]t trocken geworden iſt, angebracht wird, formiret ſich [illegible]aus eine Rinde, welche nachher gegen den zwölften [illegible] ſchuppenweiſe abfällt. Wenn alle dieſe Rinden ab[illegible]allen ſind, findet man zuletzt darunter die neue Haut, [illegible]che anfänglich ein wenig röthlich iſt, wie die [illegible]t eines neugebornen Kindes. Binnen 3 bis 4 Ta[illegible] aber trocknet dieſe Haut, daß ſie der geſunden [illegible]ich wird.

[illegible]. den Arzt, Th. VIII, Hamb. 1762, gr. 8. S. 64.
Frankfurter neue Anzeige, Th. VII. a. d. J. 1768, S. 216, f.
Kurpf. Bayer. ſm. Stralsu. Anz. 8. J. 1768.
Berlin. Sammlungen, IV B. 4 St. 1772, 8. S. 400.

Baum-

Aus den Krebſen wird eine vortreffliche Brandſalbe folgende Art zubereitet. Man nimmt 2 oder 3 Pfund ge, lebendige, ungeſottene Bachkrebſe, zerſtößt ſie einem Mörſer, und drücket das Waſſer, welches ſie ge-n, durch ein Tuch aus: ſo hat man einen Krebsſaft. nach nimmt man 3 Pfund reines Honig, ¾ Pfund wurz, 9 Unzen des beſten Roſeneſſigs, und von ausgepreſſten Krebsſaft 15 Loth; läßt es in einem n Gefäße etwas kochen, und miſchet 1½ Unzen Phle-vitrioli (d. i. die wäſſerige Materie, welche bey der ficatiom des Spiritus Vitrioli zurück bleibt) darunter, t es alsdann ſo lange, bis es keinen Schaum mehr ich gibt, und es etwann ſo dünn iſt, als Honig zu pflegt.

Doch eine andere kräftige Brandſalbe macht man alſo: nimmt 3 oder 4 Krebſe, bratet ſie fein hart in But-ſtößt ſie hernach in einem Mörſer, drückt es durch nach in ein Gefäß, und ſchmieret den Brand damit. ferner gibt auch das Wachsoehl eine gute Brand-e ab, zumahl wenn man es mit Eyweiß anmachet, einer ſchwarzen Hahnenfeder wohl durch einander t, und damit den Schaden beſtreicht; oder ſchmutz-elinde Schafwolle darin netzet, ſelbige auf den den leget, und eine Weile damit anhält.

Man kann auch geläutertes Leinöhl heiß machen, und lich Brunnenwaſſer gießen, ſolches hernach mit ei-öffel abſchöpfen, den vierten Theil Wachsöhl dar-miſchen, und mit Hirſchtalg verſetzen.

der, man nimmt ungeſalzene Butter, läßt dieſelbe werden, und gießt ſie auf kalt Waſſer, thut dieſes Mahl, vermiſchet es hernach mit Wachsöhl, und eine Salbe daraus. Will man ein wenig Bley-Alaun, und armeniſchen Bolus, dazu miſchen, deſto beſſer.

der; man nimmt eine Zwiebel, läßt ſie braten, et ſie nachher wie eine Salbe und leget ſie auf den

Scha-

Schaden. Unterdeſſen daß ſie kocht, ſchneidet man ei
dere in 2 oder mehr Stücke, ſtößt ſie ein wenig, und le
indeſſen auf den Schaden, bis die andere gebraten

Oder, man nimmt graue Seife, ſchabet ſie,
etwas davon auf den Brandſchaden, und reibet die
de damit, die man darauf leget.

Oder, man leget eine eiſerne Schippe in das
und, wenn ſie glühend iſt, Speck darauf, welchen
aber, ſo dicht als man kann, mit Haſer ſpicken
und läßt ihn in ein Geſchirr voll Waſſer träufeln.
dann nimmt man das oben auf dem Waſſer ſchwim
und macht eine Art von Salbe daraus.

Oder, man nimmt 2 Händevoll Rockenblätter, w
man vor Sonnenaufgang, im März, da die Blätter
zart ſind, und ehe die Pflanze in Halme zu ſchießen an
pflücket; zerreibet dieſe Blätter ein wenig in einem
mornen Mörſer, mit einer hölzernen Keule, und l
Pfund ungeſalzen Schweinſchmalz in einem kleinen
oder andern bequemen Gefäße, ſchmelzen. Wenn
Schmalz zergangen iſt, und noch ſiedet, ſchüttet man d
ſtampften Blätter hinein, und läßt ſie eine Zeitlang
jedoch muß man nicht ſo lange warten, bis die Blätter
zu ſtarkem Sieden gelb geworden ſind; nimmt nachhe
Gefäß vom Feuer, läßt die Maſſe durch einen Lappen
und drücket ſie fleißig aus. Wenn die Salbe kalt gew
iſt, ſchöpfet man das Waſſer, welches die Rockenblätte
Schmalze mitgetheilt haben, ſo viel möglich, ab, weil
Waſſer, wenn es in der Salbe bliebe, dieſelbe verhi
würde, ſich zu halten; weshalb diejenigen, welche ſie z
fertigen pflegen, dieſelbe in einen Topf, der einen Ri
thun, daß ſolcher Geſtalt das Waſſer ſich von der
bequem abſondern kann. Der Gebrauch dieſer Sal
eben ſo einfach, wie ihre Bereitung. Man ſtreicht ſie
auf weiß Papier, und leget dieſes auf den verbra
Theil, bindet darüber einen Lappen, und leget es des
zwey Mahl friſch auf, bis zur völligen Heilung.

Ein gutes Mittel wider das Verbrennen, iſt auch
ndes. Man löſche von ungelöſchtem Kalk ein Stück,
ß als ein Ey, in einer hinlänglichen Menge Waſ-
á. Iſt der Kalk genug gelöſcht, ſo nimmt man von
m Waſſer, und eben ſo viel gut Nußöhl, und rüh-
es, nachdem man beydes vermiſcht hat, mit Holz
ſ um, bis es einiger Maßen zu ſtocken anfängt. Hier-
t beſtreicht man den verbrannten Ort vermittelſt einer
der, und bedeckt ihn ganz mit einem Stücke Papier.
ſtatt des Kalkwaſſers kann man auch, wenn man z. E.
Nußöhl hätte, kalt Waſſer, oder Wegebreitwaſſer,
jedem gleich viel, mit dem Nußöhl vermiſchen, und
verbrannten Theile damit reiben.

Gelb Wachs und Baumöhl unter einander geſchmol-
; auf Leinwand geſtrichen, und auf die Brandwunde
gt, heilt die Wunde ohne eine Narbe.

Unter die bekannteſten Mittel gehört auch die Schreib-
le, womit viele die gebrannte Stelle zu beſtreichen
gen. Sie ſoll, durch den darin enthaltenen Vitriol,
indern, daß keine Blaſen aufkommen können, und
zugleich die Heilung des Schadens befördern.

P. Kalms Reiſe nach dem nördlichen Amerika, Th. 1754.
8 S. 212.

Nach Anderer Meinung aber, iſt dieſes ein ſehr ge-
liches Mittel, indem der Vitriol, woraus die Tinte
acht wird, zwar die Brandwunde erfriſcht und zu
en ſcheint, aber beſonders wenn die Wunde ein we-
groß iſt, einfrißt, und, wie ein Gift, traurige Wirk-
gen öfters verurſachet.

die Wiener Realzeitung, a. J. 1771, S. 330 f.
ngl. und getreuer Unterricht für den Land- und Bauersmann,
f. d. J. 1775, oder fortgeſ. allgemeiner Landwirthſchafts-
Kalender, V. Jahrg. Stutg. 4. S. 5, f.

Von dem Nutzen der Druckerſchwärze in Brandſchä-
; ſiehe unter Drucker-Farbe.

Regenwürmer, deren man bald eine Menge zuſam-
bringen kann, wenn man ungefähr einen Fuß tief

die

die Erde aufwühlet, ſind ebenfalls ein gutes M
Man muß ſie in friſcher Butter braten, und, wen
genug gebraten ſind, eine Salbe heraus drücken, m
man die beſchädigte Stelle beſtreichet.

S. No. 2 der *Gazette ſalut.* v. J. 1774.
Berl. Samml. IV B. 4 St. S. 402.

Das Waſſer vom Märzſchnee, welches man in
ſchen ſammelt, und an die Sonne ſtellet, zieht
Brand ſehr bald aus, wenn man alte Leinwand d
anfeuchtet, und es kühl umſchlägt. So bald es auf
verbrannten Stelle warm geworden iſt, leget man
dere Lappen, mit kühlem Märzwaſſer angefeuchtet, a
der auf, und ſetzt dieſes ſo lange fort, bis die Hitze
aus dem Gliede verloren hat.

S. der Arzt, III Th. Hamb. 1760, gr. 8. S. 222.

Bey dieſem allen aber nehme man ſich in Acht, d
die aufgelaufenen Blaſen nicht zu zeitig zerriſſen wer
weil dieſes den Schaden ärger machet.

Wo Apotheken ſind, fordert man 2 Loth Nutri
Salbe, vermiſchet dieſelbe mit Eygelb, und leget ſie
Eben dieſer Salbe bedienet man ſich, wenn die H
verbrannt, und das Fleiſch ſelbſt beſchädigt iſt; nu
dem Unterſchiede, daß man im letztern Falle, ſtatt
ſelbe auf zuſammengelegte Leinwand zu ſtreichen, gez
Leinwandfaſern nimmt, die ſich genauer anlegen. U
dieſe Charpie leget man ein Stück Leinwand, wel
durch warmes Wachs gezogen worden iſt. Wenn
Wachs zu ſpröde iſt, kann man etwas Baumöhl da
ter gießen. Eine auf ſolche Weiſe zubereitete Leinw
iſt zu vielen Verbänden dienlich. Wenn ſie vom E
der Wunden verunreinigt iſt, wäſcht man ſie in kl
Waſſer ab, und läßt ſie wieder trocken werden, ſo i
zu fernerem Gebrauche tüchtig.

Iſt die Entzündung ſehr groß, und iſt man w
ihrer Vermehrung und Folgen beſorgt, ſo muß m
neben den äuſſerlichen Mitteln, auch innerlich dieje

nehmen, die bey ſtarken Entzündungen nöthig
dan muß zur Ader laſſen, die Diät wie in hitzi-
ikheiten beobachten, nichts als Gerſtentiſane
eter, oder mit Cremor tartari, trinken, und
en Mahl, ein gemeines Klyſtier nehmen.

die Wunde mehrentheils geheilt iſt, kann es
h ſeyn, ſie bloß mit der obigen durch Wachs
Leinwand zu bedecken, oder eine ſolche zuberei-
vand (welche in den Apotheken Sparadrapum
in Apotheker zu nehmen. Er bereitet dieſelbe,
Wachſes, zu gegenwärtiger Abſicht am beſten folgen-
: 1 Pfund Roſenöhl, ½ Pf. Mennig, und 8 Lpth
en ſo lange gekocht, bis ſie ungefähr die Zähigkeit eines
aben. Hierzu ſchmelzet man noch 3 Loth gelbes Wachs,
t es nebſt 2 Quent Campher wohl darunter. Dieſe
in Papier aufbehalten, und wenn die Leinwand durch-
rden ſoll, ſchmelzt man ſie nochmahls mit ein wenig

die Hände und Füße verbrannt ſind, muß man
ten, daß die Finger und Zehen nicht zuſammen
ihet man allezeit zwiſchen dieſelben etwas Lein-
r Charpie legen ſoll. Man hat zwar zu den
ine gewiſſe gerollete Binde (der Panzer-Hand-
annt); weil aber dieſe ohne große Schmerzen
nten nicht angeleget werden kann, ſo iſt es beſ-
Läppchen zwiſchen die Finger geleget, oder von
ordentliche Handſchuhe gemacht, und dadurch
e von einander gehalten werden.

ein Funke in das Auge geſprungen iſt, und
rbrannt hat, kann man ſofort einen mit unge-
Roſenwaſſer abgeriebenen Schleim von Quitten-
nit einer Feder in das Auge bringen. Wenn
ter Hornhaut Bläschen aufgefahren ſind, ſoll
ben bald mit einer krummen Nadel, oder mit
u verfertigten krummen Lanzette, öffnen. Wenn
e nach den Brandblaſen in dem Auge bleiben,
n den Quittenſchleim mit etwas von der präpa-

rirten Tutia vermengen, oder auch die Tutienſalbe in Auge bringen.

Vom Brandſchaden, den man beym Firnißſ bekommt, ſiehe unter Firniß.

Bey Pferden, hat der Brand von Feuerflam oder von geſchmolzenen, heißen und kochenden Din eben ſo wie bey Menſchen, mehrerley Grade.

Wenn ein Pferd mit Schießpulver verbrannt iſt, ſchlägt man Weingeiſt und Campher auf, indem in Unze von dem erſtern, ein Quent des letztern a löſet, und ½ Stunde darauf der Theil mit Baum beſtrichen wird.

Iſt des Pferdes Fell ſehr verſengt, ſo wird der W geiſt ſchwerlich von großem Nutzen ſeyn, weil die H faſt zu Kohle verbrannt iſt. In ſolchem Falle bedi man ſich folgender Salbe. Man nimmt: Terpen und Wachs, von jedem ½ Pfund; friſche, gewaſ und ungeſalzene Butter, 1 Pfund; geſtoßenen Grün 1½ Unzen, und Honig 4 Unzen; läßt dieſes alles einem gelinden Feuer zuſammen fließen, und rühr ſo lange, bis es wieder kalt iſt; ſonſt würde der Gr ſpan zu Boden fallen, und die Salbe ungleich ſch werden. Dieſe Salbe muß man ſehr dick und w auf Werg aufſtreichen und auflegen, ſo wird ſich n einer gewiſſen Zeit die Rinde abſondern.

Wenn das Pferd fieberhaft iſt, nähmlich, wenn vom Schmerz und von der Entzündung des Brand dens ein ſymptomatiſches Fieber bekommen hat: ſo m ihm zur Ader gelaſſen, und ein kühlendes Klyſtier be bracht werden; auch muß ſein Getränk etwas warm ſ

Hier ſind noch einige Vorſchriften zu Brandſa für Pferde. Man nimmt: Waſſer, welches 24 St den über in ungelöſchten Kalk geſtanden hat, und ſüß geworden iſt, 2 Maß; Schöllkraut- und Hausw Saft (Succus chelidonii und ſempervivi), von je ½ Maß; Leinöhl, 4 Pfund; menget dieſes unter ei

nd macht es zu einer Salbe, welche ſich viele Jahre
n, und je länger je beſſer werden wird.
der, man nimmt 1 Maß Honig, Wachs, Grün-
, Terpenthin und Zucker, von jedem 3 Loth, und
enig Eſſig, und läßt es wohl unter einander ſieden,
daß es nicht überlaufe.
er, man nimmt 1 oder 2 Händevoll friſchen Schaf-
, röſtet ſolchen in 1 Pfund ungeſalzener Butter,
beydes zuſammen auf ein friſch Waſſer, und drückt
rch ein Tuch.
ind, durch die Gewalt des Feuers, alle Theile
uf die Knochen getödtet, ſo ſind dagegen alle Mit-
achtlos.

an hat Beyſpiele, daß Pferde in einem Stalle, worin
uersbrunſt entſtanden, von den Flammen des unter ih-
r Streu gelegenen Strohes, dermaßen verletzt worden
daß man ſie anfänglich für nur geſengt gehalten hat, den
1 und vierten Tag darauf aber, die Haut ſtückweiſe da-
bgefallen iſt, und die Thiere gegen den achten und neun-
g darnach geſtorben ſind.

Hrn. v. Sind Unterricht in den Wiſſenſch. eines Stallmei-
ſters, Götting. 1775, gr. 8. S. 826—828.
n. Prof. Zeihers Lehrbegriff von den Krankheiten der
Pferde ꝛc. Berl. 1771, 8. S. 195, und 299.

, L. Uredo, iſt auch eine Baumkrankheit, wel-
m Stamm inwendig um das Mark herum ſchwarz
ubrüchig macht, von auſſen aber die Rinde am
verzehret, daß ſie von unten bis oben ganz ſchwarz
ht, auch der Baum im Gipfel gelb und welk wird.

nige ſuchen den Grund dieſer Krankheit in der
ſſigen Feuchtigkeit des Baumes, welche in Ent-
ung des Saftes zwiſchen Holz und Rinde erſticket,
n die Rinde erhebt, dürre und brandig macht, ſo
letztere davon hin und her berſten muß, und der
nn von der Sonne ganz ausgedorret und ſchwarz
unt wird. Und dieſes geſchieht am meiſten, wenn
Bäume an einem feuchte Orte ſtehen, und der Sonn

rirten Tutia vermengen, oder auch die Tutienſalbe in Auge bringen.

Vom Brandſchaden, den man beym Firnißko bekommt, ſiehe unter Firniß.

Bey Pferden, hat der Brand von Feuerflamm oder von geſchmolzenen, heißen und kochenden Din eben ſo wie bey Menſchen, mehrerley Grade.

Wenn ein Pferd mit Schießpulver verbrannt iſt, ſchlägt man Weingeiſt und Campher auf, indem in Unze von dem erſtern, ein Quent des letztern auf löſet, und ½ Stunde darauf der Theil mit Baum beſtrichen wird.

Iſt des Pferdes Fell ſehr verſengt, ſo wird der We geiſt ſchwerlich von großem Nutzen ſeyn, weil die H faſt zu Kohle verbrannt iſt. In ſolchem Falle bedi man ſich folgender Salbe. Man nimmt: Terpen und Wachs, von jedem ½ Pfund; friſche, gewaſch und ungeſalzene Butter, 1 Pfund; geſtoßenen Grün 1½ Unzen, und Honig 4 Unzen; läßt dieſes alles einem gelinden Feuer zuſammen fließen, und rühr ſo lange, bis es wieder kalt iſt; ſonſt würde der Gr ſpan zu Boden fallen, und die Salbe ungleich ſch werden. Dieſe Salbe muß man ſehr dick und w auf Werg aufſtreichen und auflegen, ſo wird ſich n einer gewiſſen Zeit die Rinde abſondern.

Wenn das Pferd fieberhaft iſt, nähmlich, wenn vom Schmerz und von der Entzündung des Brandſ dens ein ſymptomatiſches Fieber bekommen hat: ſo m ihm zur Ader gelaſſen, und ein kühlendes Klyſtier be bracht werden; auch muß ſein Getränk etwas warm ſ

Hier ſind noch einige Vorſchriften zu Brandſa für Pferde. Man nimmt: Waſſer, welches 24 St den über in ungelöſchten Kalk geſtanden hat, und ſüß geworden iſt, 2 Maß; Schöllkraut- und Hausw Saft (Succus chelidonii und ſempervivi), von je ½ Maß; Leinöhl, 4 Pfund; menget dieſes unter ein

ch und macht es zu einer Salbe, welche ſich viele Jahre halten, und je länger je beſſer werden wird.

Oder, man nimmt 1 Maß Honig, Wachs, Grünſpan, Terpenthin und Zucker, von jedem 3 Loth, und ein wenig Eſſig, und läßt es wohl unter einander ſieden, doch daß es nicht überlaufe.

Oder, man nimmt 1 oder 2 Händevoll friſchen Schafmiſt, röſtet ſolchen in 1 Pfund ungeſalzener Butter, thut beydes zuſammen auf ein friſch Waſſer, und drückt es durch ein Tuch.

Sind, durch die Gewalt des Feuers, alle Theile bis auf die Knochen getödtet, ſo ſind dagegen alle Mittel fruchtlos.

Man hat Beyſpiele, daß Pferde in einem Stalle, worin Feuersbrunſt entſtanden, von den Flammen des unter ihnen zur Streu gelegenen Strohes, dermaßen verletzt worden ſind, daß man ſie anfänglich für nur geſengt gehalten hat, den dritten und vierten Tag darauf aber, die Haut ſtückweiſe davon abgefallen iſt, und die Thiere gegen den achten und neunten Tag darnach geſtorben ſind.

S. Hrn. v. Sind Unterricht in den Wiſſenſch. eines Stallmeiſters, Götting. 1775, gr. 8. S. 826—828.
Hrn. Prof. Zeihers Lehrbegriff von den Krankheiten der Pferde ꝛc. Berl. 1771, 8. S. 195, und 299.

Brand, L. Uredo, iſt auch eine Baumkrankheit, welche den Stamm inwendig um das Mark herum ſchwarz und anbrüchig macht, von auſſen aber die Rinde am Holze verzehret, daß ſie von unten bis oben ganz ſchwarz ausſieht, auch der Baum im Gipfel gelb und welk wird.

Einige ſuchen den Grund dieſer Krankheit in der überflüſſigen Feuchtigkeit des Baumes, welche in Entzündung des Saftes zwiſchen Holz und Rinde erſticket, indem die Rinde erhebt, dürre und brandig macht, ſo daß letztere davon hin und her berſten muß, und der Stamm von der Sonne ganz ausgedorret und ſchwarz gebrannt wird. Und dieſes geſchieht am meiſten, wenn die Bäume an einem feuchte Orte ſtehen, und der Som-

mer sehr feucht ist. Diesem Uebel nun abzuhelfen, so man einen solchen Baum bey Zeiten schröpfen, und dem Safte solchergestalt Luft machen, welches am besten im April und May, auch wohl noch im Junius und Julius zu geschehen pflegt, und zwar so, daß man in dem Baume des Abends, beym Vollmonde, zwischen der Abend- und Mitternachtseite, vermittelst eines subtilen Pfropf-Messers, nachdem der Baum groß ist, zwey oder drey von den Aesten bis auf die Erde gehende, und gleich neben einander stehende Risse macht, jedoch daß man nicht tiefer, als die äußerste Rinde ist, mit dem Messer komme, und also das Holz nicht mit angreife. Man kann es auch verhüten, wenn man im ersten Jahre die aus dem Stamme ausschlagenden wilden Reiser nicht ehe alle zusammen gar zu sorgfältig abnimmt.

Hätte aber der Brand bereits den Stamm selbst angegriffen, so ist das Schröpfen nicht hinlänglich, sondern man muß das schwarze verbrannte bis auf das frische Holz behutsam ausschneiden, und den Schnitt mit Baumwachs, oder mit einer guten Brandsalbe, wie schmieren, um das aufgestrichene einen Lappen herum schlagen, und mit einem Weidenbande verwahren, bis denn die Rinde wieder zusammen wächst, und dem Brande dadurch gesteuert wird. Wird das verdorbene todte Holz nicht recht rein weggearbeitet, so frißt der Schade gar leicht weiter um sich, und es erfolgt der Krebs.

Dergleichen Brandsalbe wird auf folgende Weise zugerichtet. Man nimmt ½ Pfund Baumöhl, 2 Loth Wachs, eben viel Harz und Schmeer, und läßt solches unter einander sieden. Oder: Man nimmt Leinöhl, Wallwurzsaft, Hauswurzsaft, Honig, von jedem ½ Pfund, ein Pfund fetten Leimen, und wenig Kühmist, und macht eine Salbe daraus. Wenn man den Baum von dem Brande wohl gesäubert, auch ein oder zwey Mahl mit Spühlwasser rein abgewaschen hat, so kann nachgehends mit solcher Salbe geschmiert werden.

Andere leiten den Brand daher, wenn der Baum bey dem Versetzen, entweder aus Unbedachtsamkeit, oder

s aus Unverſtand, anders geſetzt wird, als er vorher ge-
ſtanden hat; nähmlich, wenn die Morgenſeite nicht wieder
gegen Morgen, ſondern etwann gegen Mittag, oder Abend,
oder Mitternacht zu ſtehen kommt; da denn die Mit-
tagsſonne diejenige Seite des Baumes, welche erſt von
derſelben abgekehrt geſtanden, und ihr nunmehr zuge-
kehrt iſt, dergeſtalt austrocknet, das die Rinde vom
Stamme abweicht, oder wohl gar ſpaltet, und der Baum
ſchwarze Knöpfchen oder Tüpfelchen bekommt, darauf
nach kleine weiße Würmer folgen, die den Baum ſo
nagen, bis beydes, ſie und der Baum, gänzlich erſter-
ben. Wenn der Brand aus dieſer Urſache entſteht,
ſo man gleichwohl die Bäume nicht erſt gern wieder
annehmen will: ſo darf man nur Haberſpreu, Leimen,
Kuh-Koth und Aſche unter einander mengen, und die
Seite, welche vorhin gegen Norden geſtanden hat, nun
aber gegen Mittag ſich kehret, etliche Jahre, im Win-
ter ſo wohl als im Sommer, damit dick beſtreichen; zu-
weilen, wenn es im Sommer kühle Tage gibt, ſolches
davon nehmen, und der Rinde friſche Luft zukommen
laſſen; wenn es aber wieder heiß wird, die entblößte
Stelle wieder beſchmieren, ſo wird der Baum allgemach
an Luft und Sonne gewohnt werden, und ſich wieder
härten.

Der Brand wird den Bäumen auch öfters dadurch
gezogen, wenn die Gärtner einem Baume, beym
verſetzen, die Wurzel beſchneiden, und zwar entwe-
der die kleinen Würzelchen, oder auch die große Wurzel,
und dieſe Schnitte nicht mit Baumwachs verwahren.
Indem die Wurzel ſammt dem Kerne offen und frey iſt,
geht die Feuchtigkeit hinein, und verletzet das Mark,
worauf ſie brandig zu werden anfängt, welches nachher
immer weiter um ſich greift, und den ganzen Baum zu
Grunde richtet. Dieſem Uebel vorzukommen, muß man
den Baum in Zeiten ſchröpfen, damit die böſe Feuchtig-
keit heraus getrieben, und dem Safte Luft gemacht werde.

Noch Andere ſchreiben die Urſache des Bran
nem allzu dürren und trocknen Boden, oder
nem allzu feſten Grunde, durch welchen die
ſich nicht durcharbeiten und hinlängliche Säfte
haltung des Baumes an ſich nehmen können, zu
wider wird angerathen, die alte Erde von den
wegzuräumen, und, ſtatt deren, friſche fruchtb
wieder darauf zu bringen, auch Rebenaſche um
zeln zu legen. In Gärten, wo dürrer Grund
man den Brand an den Bäumen befürchtet, iſt
der Erfahrung gemäß, dienlich, wenn man z
Herbſtzeit die Wurzeln der Bäume von der
blößet, und vieles Waſſer zu ihnen ſchüttet, d
untere dürre Grund wohl befeuchtet werde.

Einige haben dafür gehalten, der Brand w
gemein von einem Oſtwinde verurſachet, we
große Menge von Inſecten-Eyern aus entfer
ten mit ſich bringe, welche, da ſie auf
tern und Blumen der Fruchtbäume hangen bl
ren Zuſammenſchrumpfen und Verderben
Um dieſem Uebel abzuhelfen, rathen ſie, auf
Seite, wo der Wind herkommt, naſſe Streu
den, damit er den Rauch davon auf ſie zutreib
dergeſtalt die Inſecten zu erſticken und zu töd
dere rathen den Gebrauch des Tobaksſtaubes,
Waſchen der Bäume mit Waſſer, in welchem,
den lang, Tobaksſtängel eingeweichet worden,
ſoll die Inſecten tödten, und dem Baume wied
fen. So iſt auch Pfefferſtaub, den man auf d
der Fruchtbäume ſtreuen ſoll, als ein in dieſem
nützliches Mittel angerathen worden. Nach
Vorſchrift, ſo" man die zuſammengeſchrumpfte
ken Blätter des Baumes abreiſſen, und die klein
ge abſchneiden, wenn ſie krumme und wieder
Schoſſen treiben, wie auch den Baum
Sprengkruge, oder einer Handſprütze, beſpren

Nach Miller's wiederhohlten Wahrnehmungen und Versuchen, wird der Brand öfters durch einen anhaltenden trocknen Ostwind verursachet, welcher etliche Tage hinter einander, ohne dazwischen kommenden gelinden Regen oder Morgenthau, fortdauert, und die Ausdunstung der zarten Blüthen verhindert, so daß sich in kurzer Zeit ihre Farbe verändert, und sie verwelken und abfallen. Geschieht es nun, daß solches Wetter lange anhält, so werden die jungen Blätter gleichfalls durch beschädiget; denn, die aus ihnen ausdunstende Materie wird dadurch verdicket und klebrig gemacht, so daß sie an der Oberfläche der Blätter fest hangen bleibt, und eine angenehme Nahrung für diejenigen kleinen Insecten wird, welche man allezeit auf den Blättern und jungen Zweigen der Fruchtbäume mit Beutemachen beschäftigt findet, wenn sich ein Brand einfindet. Diese Insecten aber sind keinesweges die erste Ursache dieses Uebels, wie sich Einige einbilden; ob man wohl zugeben muß, daß, wenn diese Insecten eine ihnen so angenehme Nahrung finden, sie sich ausserordentlich vermehren, und eine Ursache eines noch größern Schadens werden. Das beste Mittel wider dieses Unheil bestehet darin, daß man die Bäume von Zeit zu Zeit mit gemeinem, d. i. unvermischten, Wasser besprenge und abwasche. Je eher solches, bey zu befürchtendem Schaden vorgenommen wird, je besser ist es. Scheinen die jungen und zarten Schossen stark angegriffen zu seyn, so kann man sie mit einem wollenen Lappen abwaschen, um so viel als möglich, von aller dieser klebrigen Materie zu reinigen, damit ihre Einathmung und Ausdunstung nicht gehindert werde. Wenn man etliche breite irdene Pfannen und Kübel voll Wassers, unter die Bäume setzt, damit sie die aus selbigem aufsteigenden Dünste auffangen, so werden ihre zarte Theile dadurch weich erhalten, und großen Nutzen davon haben. Wenn man dieses Waschen der Bäume vornimmt, so soll solches

Kälte gefrieren die zarten Theile der Blüthe
wenn hernach der heiße Sonnenschein auf di
trifft, ehe die Feuchtigkeit an den Blüthen ver
(welche, da sie kleine Kügelchen macht, die
Strahlen sammlet,) so entsteht dadurch eine ve
Hitze, welche die zarten Blumen, und andere
Pflanzen, verbrennet.

Daß aber der Brand öfters nichts anders,
innere Schwäche und Krankheit der Bäume,
hellet daraus, wenn man betrachtet, wie es g
schehe, daß Bäume, die an Einer Wand und
Lage stehen, und einerley Nutzen, so wohl aus
als von der Sonne haben können, bey denen
übrige, ihrer Gesundheit zuträgliche Umstände
sind; doch gar öfters an Kraft und Stärke se
schieden seyn. Eben so oft sieht man auch, daß
Bäume beständig vom Brande befallen werde
kräftigern, welche mit ihnen in Einer Lage ste
wohl fortkommen. Dieses muß also größte
ihrer guten Beschaffenheit zugeschrieben werde
Schwachheit der Bäume aber, muß entweder
Mangel genugsamer, und zur Erhaltung ihre

is welches lauter Urſachen der Krankheiten an Bäumen
nn können, von welchen ihnen ſchwerlich abzuhelfen iſt,
erkommen. Kommt ſolchemnach das Uebel von der
Schwachheit des Baumes her, ſo wollen wir nunmehr
ie wahre Urſache davon ausfindig zu machen ſuchen.

Es kann ſolches Erſtlich geſchehen, wenn man mit
em Beſchneiden nicht recht verfährt. Denn, wie oft
ird man, z. B. an Pfirſichbäumen, nicht gewahr, daß
an daran alle Jahre ſehr lange Zweige zieht, daß ſie
enig Jahre, nachdem ſie geſetzet worden, bis zu oberſt
n die Mauer geführt werden, da doch zu gleicher Zeit
ie Zweige ſo ſchwach ſind, daß ſie kaum Kräfte genug
aben, Blüthen zu treiben! Da nun dieſes alles iſt,
as ſie thun können, ſo fallen die Blüthen ab, und die
weige verlieren öfters einen guten Theil ihrer Länge,
der ſterben gar bis an den Ort ab, wo ſie hervor ge-
achſen ſind; geſchieht nun aber dieſes, ſo ſchreibt man es
em Brande zu. Andere laſſen ihre Bäume den Som-
er hindurch fortwachſen, wie es ihre natürliche Be-
chaffenheit mit ſich bringt, ohne ihre Schoſſen zurück
u halten, oder ohne ihren Bäumen die frechen Aeſte zu
ehmen, ſo daß 2, 3 oder 4 Zweige den Sommer hin-
urch alle Nahrung des Baumes an ſich ziehen, welche
an hernach, wenn er im Winter beſchnitten wird,
änzlich hinweg nimmt; ſo, daß alſo die Kraft des Bau-
es zur Nahrung unnützer Zweige angewendet worden iſt,
a unterdeſſen die Fruchtäſte dadurch dergeſtalt ihre Kräfte
erloren haben, daß ſie kaum mehr, ſich ſelbſt zu erhalten,
n Stande ſind. Wie dieſem Uebel abzuhelfen ſey, werde
h bey dem Beſchneiden der Pfirſichbäume zeigen.

Wenn aber die Schwachheit des Baumes von einer
ngebornen Krankheit herrührt, ſo iſt es am beſten,
en Baum ſogleich wegzunehmen, und, nach erneuer-
m Erdreiche, einen andern an ſeine Stelle zu ſetzen.

Es gibt noch eine andere Art des Brandes, vor wel-
jem die Fruchtbäume ſehr ſchwer zu verwahren ſind,

nähmlich die scharfen kalten Morgen, welche öfters zu derjenigen Zeit einfallen, wenn die Bäume blühen, oder wenn die Früchte noch sehr jung sind, und [illegible] verursachen, daß die Blüthen oder Früchte abfallen. Dieses wird auch durch dieselben den zarten Theilen der Früchten und Blätter großer Schade zugefüget. Die einzige Art, welche man bisher ausfindig gemacht hat, diesem Uebel vorzukommen, besteht darin, daß man die Bäume entweder mit Matten oder grobem Tuch sorgfältigst bedecke, welches am besten dadurch bewerkstelliget wird, wenn man sie so befestigt, daß sie von dem Winde nicht weggerissen werden können; hernach läßt man sie die Nacht über hangen, nimmt sie aber allezeit des Tages, wofern es das Wetter erlauben will, wieder hinweg. Manchem möchte zwar dieses gar zu mühsam scheinen allein, wenn diese Decken oben an der Mauer befestigt gemacht, und mit Rollen versehen werden, so, daß man sie aufziehen und niederlassen kann, so wird es bald sehr leicht zu verrichten seyn, und der gute Erfolg wird die gehabte Mühe genugsam belohnen.

Es gibt endlich noch eine Art des Brandes, welcher sich zuweilen später im Frühlinge, nähmlich im April und May, einstellt, und den Baumgärten und offenen Pflanzungen öfters sehr schädlich ist, wogegen wir kein Mittel wissen. Es wird selbiger der Feuerbrand genannt, welcher in wenig Stunden nicht nur die Früchte und Blätter verdirbt, sondern öfters auch Theile der Bäume, und manchmahl ganze Bäume, zu Schanden richtet. Man hält dafür, daß selbiger von vielen durchsichtigen aufsteigenden Dünsten herkomme, welche bey ihren mancherley Gestalten, die sie haben können, zu Zeiten, entweder oben oder unten, wie eine halbe Kugel oder Cylinder geformt sind, und dadurch verursachen, daß die Sonnenstrahlen dermaßen dicht zusammen fallen, daß sie die Pflanzen oder Bäume, nachdem sie mehr oder weniger gesammlet werden, versengen. Gegen diesen Feind der

ichte kömen wir, wie bereits gesagt worden, un-
uchtbäume nicht verwahren, oder kein Mittel aus-
machen. Da er sich aber mehr in solchen Plan-
einfindet, welche eingeschlossen sind, und wo die
r Erde aufsteigenden Dünste und die häufigen
mpfungen der Bäume eingesperrt bleiben, indem
e Luft mangelt, die dieselben zertheilen und ver-
sollte; und man öfters bey stillem Wetter beob-
daß sie so häufig aufsteigen, daß man sie auch
ßem Auge, sonderlich aber durch Ferngläser,
hmen kann, wie sie ein deutliches Object seyn,
dunkel wird, und eine zitternde Bewegung hat;
dieser Feind, sage ich, mehr in solchen Plantagen,
enigen, einfindet, die eine größere Weite ha-
er nicht mit Hügeln oder Wäldern umgeben sind:
t uns dieses, daß wir bey Anlegung der Küchen-
st-Gärten ꝛc. zwischen den Bäumen mehr Raum
nd eine freye gesunde Lage aussuchen sollen, damit
ungehindert zwischen den Bäumen durchstreichen
um diese Dünste zu zertheilen, ehe sie sich noch
en. Dadurch wird die Luft rings herum, nicht
n erhalten, sondern es werden auch die in solcher
Luft wachsenden Früchte einen viel bessern Ge-
, als diejenigen, haben, welche eine dicke und
ft umgibt.

es Lehrgebäude über den Brand an den Bäumen, aus D.
6 Versuchen in der natürl Geschichte und der Physik, st. im
). des allgem. Magaz. der Natur ꝛc. Leipz. 1754, gr. 8.
—59; im 14 St. der neuen Stuttg. Realzeit. v. J.
, S. 213—221; und im VI B. des allgem. ökonom.
magaz. Frf. und Lpz. 1765, gr. 8. S. 190—197.

Brand, s. Phil. Millers allgem. Gärtner-Lexicon,
der Uebersetz. I Th. Nürnb. 1769, gr. 4. S. 420—425;
ie aus Millers großem engl. Gärtnerlexiko zusammengetra-
vollständ. Anleit. zu der Pflanzung, Erzieh. und War-
der Fruchtbäume, Bern 1764, 8. S. 101—113.

andschaden der Spalierbäume, besonders in der Lage gegen
g, s. Theoret und prakt. Abhandl. vom Gartenbau,
em Französ. des Hrn. Schabol übers. I Band, Frf. M.
8. S. 116—125.

Sam.

Sam. Seuftenbergs Anzeige, woher der Brand an den B
komme, wie ihm zu begegnen, und dem Baum zu laſſe
ſt. in No. 26 der wöchentl. Königsb. Frag- und Anz. z
v. J. 1755.

Brand im Flachſe, ſiehe unter **Flachs**.

Brand im Getreide, Brenner, Schmutt Schmutz des Getreides, L. Uredo, Urica, Ur Fr. Charbon. Durch das Wort **Brand** verſteht zuvörderſt denjenigen Zufall, der in einzelnen Aeh und nur bey einzelnen Körnern nach ihrer Befruch wahrgenommen wird, ohne die ganzen Aehren oder Blumen getödtet zu haben, und welcher unter die A gewächſe der Körner beym Getreide gehört, welche e unechten, unfruchtbaren und ungeſtalten Samen urſachen, da nähmlich die Körner ſchwarz, groß und geſtalt geworden ſind, und inwendig eine Art von Mehl halten, welches das gute Mehl auf der Mühle blauſ und den Brantweinbrennern brauchbarer, als den ckern iſt. Man kennet ihn in vielen Gegenden u dem Nahmen von Afterkorn, Brandkorn, Mutterk Mutterzapfen, Zapfenkorn, Hahnenſporn, L. Clavus calinus, Fr. Ergot, oder Blé cornu, und ich werde von unter dem Art. **Mutterkorn** handeln.

Der **Brand**, wovon ich in gegenwärtigem Art ſpreche, iſt diejenige Krankheit des Getreides, da ga Aehren, ja zuweilen alle Aehren, die aus einem Sa Korne auf verſchiedenen Halmen entſtanden, ſowohl we ſie noch in den Kappen ſind, als auch wenn ſie ſchon a denſelben hervor gekommen ſind, ſchwarze, gleichſam e gebrannte Körner enthalten, die zwar nicht von übern bener Größe und ſehr unförmlicher Geſtalt ſind, a dennoch einen ſchwarzen Staub in ſich ſchließen, u folglich gar nicht gebraucht werden können. Alle Ge ungen der Feldfrüchte, welche ihr Korn in Aehren ſet ſonderlich: Weißen, Gerſte, Sommerrocken, Ha und Hirſe, ſind demſelben unterworfen; jedoch findet m dieſes Uebel bey einigen häufiger, als bey andern; v

ehmlich aber iſt es der Weitzen, welcher dieſer Krankheit nicht ausgeſetzt iſt, daher ſie demſelben gleichſam eigenthümlich beygelegt worden iſt.

Die geſchickteſten Naturkündiger und Wirthſchafts-Verſtändige, haben, nach vielen und beſchwerlichen Untersuchungen über die eigentlichen Urſachen des Brandes im Getreide, bis jetzt noch nichts als Vermuthungen vorgebracht, deren Wahrſcheinlichkeit bloß den Graden nach verſchieden iſt; indeſſen iſt doch allemahl ihre Abſicht zu loben. Dieſes Uebel hat ſo wohl für die, welche es unmittelbar betrifft, als auch für das Beſte des Publicum, ſehr nachtheilige Folgen, und bleibt daher ein wichtiger Gegenſtand der Aufmerkſamkeit der Landwirthe und jeden Naturforſchers. Schon vor 2000 Jahren klagten die Landwirthe unter den Griechen und Römern darüber; und es iſt ſehr wahrſcheinlich, daß man ſchon vorher, und überhaupt ſeit Erfindung des Getreidebaues, darüber geklagt haben müſſe. Dieſe Beſchwerden haben in unſern Zeiten keinesweges ab- ſondern vielmehr zugenommen. Dem allen ungeachtet hat man wider den Brand im Getreide noch kein ſouveränes Mittel finden können.

Ueberhaupt betrachtet iſt es möglich, daß dieſer Brand entweder von einer einzigen Urſache, mit Ausſchließung aller andern, oder nach dem bekannten Satze: Unius rei plures eſſe poſſunt cauſae, von verſchiedenen, ſowohl einzelnen als zuſammentreffenden, Urſachen, entſtehen können. Indeſſen werden derſelben gemeiniglich von den ökonomiſchen Schriftſtellern ſo viele, und darunter ſo manche beſondere, angegeben, und daraus ſo mancher, für den Feldbau unnützer, oder auch wohl gar ſchädlicher, Rath gezogen, daß es wohl der Mühe werth ſeyn dürfte, daß verſtändige Naturforſcher unter ihnen eine ſorgfältige Muſterung anſtellen möchten. Da ich mich unmöglich in die ganze Geſchichte der Urſachen des Brandes im Getreide, der dawider vorgeſchlagenen Mittel, und der deshalb angeſtellten Verſuche, einlaſſen kann, indem davon

davon ein ganzes Buch geſchrieben werden kö
begnüge ich mich, die vornehmſten derſelben
Zeitordnung anzuführen, und verweiſe übrigen
dieſem Artikel angehängte litterariſche Verzeic

Das Klima; die natürliche Beſchaffenhei
dens; der Dünger, beſonders der im Herbſte a
wird; gefallene Gifte; das unter die Saat k
Brodmehl; das Säen des Weitzens oder der
dem Tage des Mondwechſels; der bey der Ausſa
de Nordwind; das Schröpfen des Weitzens im
früh im Thau; das Säen der Körner, welch
vom Brande verletzten Aehre gewachſen, ob ſie
ſich ſelber rein und gut ſind; das Säen des We
Montage oder Donnerstage; das Tragen des
tzens in einem, mit einem aus ſich ſelbſt gedrehe
ten zugeſchürzten Sacke, auf das Feld, und noc
Urſachen, die zum Theil ihren Urſprung dem
ben zu verdanken haben, und noch viele Ver
finden, zum Theil unter einander ſich wieder
werden unter die Urſachen des Brandes gezählt.
wollen wir ſie dafür annehmen, ſo läßt ſich bey
ſten gar nicht begreifen, warum nicht alle, ſon
einige, Weitzenſtücke, und warum auf dieſen r
ſondern nur einige Aehren, vom Brande angegri
den. Die meiſten der jetztgedachten vorgeblich
chen, findet man im 7 St. der Oecon. Nachr. Lp
8. S. 561, fgg. durch darüber ausdrücklich a
Verſuche wiederlegt.

Viele ſetzen die Urſache des Brandes darin,
gewiſſen Jahrszeiten zwiſchen Sonnen Unter- u
gang, eine dicke klebrige Feuchtigkeit auf die
fällt, und die Bälglein, worin das wachſend
ſteckt, verſtopfet, wodurch denn das Wachsthum
met wird, weil es die Luftſälze nicht in ſich zieh
welches zu ihrer Reifung gereichet, weshalb es f
den muß. Aus dieſem Grunde pflegen die e

Landwirthe des Morgens in Sommertagen einen Strick von zwo Personen durch ihr Getreide hin und her ziehen zu lassen, um dadurch diese dicke Luft oder den Thau abzuschütteln.

Der Meinung derjenigen, welche behaupten, der Brand röhre vom Mehl- oder Honigthau her, und komme aus der Luft, kann man darum nicht beypflichten, weil aus der Erfahrung bekannt ist, daß der Brand unter dem Weitzen, wenn keine Hülfsmittel dagegen gebraucht werden, mit dem Säen fortgepflanzet wird. Es gibt aber auch noch andere Gründe, warum der Brand von keinem Thau, der auf die Aehren fällt, entstehen könne. Denn an den brandigen Aehren sind fast ohne Ausnahme alle und jede Körner brandig, und wenn Eine Aehre von den aus einem Korne gewachsenen Büschen brandig ist, so sind es auch alle übrige; wozu noch kommt, daß der Brand schon in den Aehren steckt, wenn sie kaum gebildet sind, und in den Blättern tief eingewickelt sitzen; nicht zu gedenken, daß Freyherr von Wolf in der Gerste, die er in einem Kasten in einem Zimmer gezogen, ebenfalls Brand gefunden hat.

Der berühmte englische Landwirth Tull, schreibt den Brand im Getreide, der allzu großen Feuchtigkeit des Erdbodens zu. Herr Duhamel führt in seiner Abhandl. vom Ackerbau, nach den Grundsätzen des Hrn. Tull, Dresd. 1752, 8. S. 139, darüber dessen angestellten Versuch an. Er zog nähmlich einige Getreidehalme auf einem Felde aus, und pflanzte sie an die offenen Fenster seines Zimmers in ein Gefäß voll Wasser, worin wenigstens die Erde stark mit Wasser angefeuchtet war. Dieses Getreide brachte Aehren hervor; allein, die Körner waren insgesammt brandig, ob schon auf dem Felde, von welchem er seine Halme genommen hatte, kein Brandkorn gefunden ward. Eben dieser Schriftsteller führet auch an, daß das Getreide, welches auf einem in der See versunkenen Schiffe gewesen, von den Pächtern, in den umliegenden Gegenden von Bristol, zur Saat gekaufet worden, weil es zum Brodbacken nicht mehr tauglich gewesen wäre. Dieses in der See gelegene Samen-Getreide hätte durchaus kein brandiges

S. 412, verſichert ein meißniſcher Landwirth
in ſeiner ganzen Gegend der Winter- und So
tzen überaus brandig geworden, nur diejenigen
ſchont geblieben, die ihren Weitzen im vorhe
Jahre gleich von der Sonne weg haben dreſchen
den Boden dünn aufſchütten, auch fleißig
laſſen. Die Vorſchrift, daß man, über obi
noch beym Reinmachen des Weitzens, durch
neues Handwerkzeug, als: neue Siebe, Beſen
feln, auch beſonders neue Säcke, ſo wohl im
auf den Boden, als auch bey dem Hinausſch
das Feld, nicht weniger ein ganz neues Säetuch
gebrauchen müſſe, hält er mit Recht, für eine
bene Einbildung, Eigenſinn, oder auch Abe
weil, wenn daran ſo viel gelegen wäre, man
mahl neue Banſen, Tennen und Böden mac
müßte, indem auf dieſen doch auch noch imm
vom alten Staube kleben bleibt.

Im 56 St. derſelben, S. 601, f. behaup
wiſſer Jo. Ge. Krug, zu Thalwitz, daß, wenn
ker Nebel auf Getreide, und beſonders Weitzen
aufbrechen und ſchoſſen will, fälle, und durch

Auf die von der Societät zu Bourdeaux über die
ur und Cur des Brandes vorgelegte Frage, erhielt
Tillet, im Jahr 1755 den Preis. Es nimmt
ie 3 Grade des Brandes an, und verſteht unter
erſten das zurück gekommene Korn, Fr. Blé
é, oder einen gekrümmten, geknüpften Halm, wel-
rhachitiſch nennt, und daran eine unvollkommene
und unvollkommene Körner ſind. Unter dem zwey-
rade verſteht er den Steinbrand, da in dem Korne
tte, ſchwarze und ſtinkende Materie befindlich iſt.
ritten Grad macht der gemeine oder ſo genannte
bbrand aus, da die Aehre ganz zerſtört iſt, und
r Stängel bleibt, an welchem die Körner feſtſitzen,
elcher von den Hülſen nur einige weiße Fäden und
hwarzen Staub übrig behält. Die vornehmſten
Entdeckungen, die Hr. Tillet von dem Brande
t hat, laufen auf folgende 5 Sätze hinaus: 1)
hwarze Staub des Steinbrandes, oder der vom
rade, iſt anſteckend und die Urſache dieſer Peſt.
ie bloß angeſchwärzten oder an der Spitze gefleck-
amenkörner zeugen wenige, und die ganz brand-
iel brandige Stängel, wenn man ſie ausſäet. 3)
r der Miſt vom brandigen Stroh iſt anſteckend,
o und auf was für eine Weiſe dieſes Gift hin-
t, da entſteht wieder der Brand. 4) Der Bart-
n iſt vor dem Steinbrande nicht ſicher, wohl
er türkiſche mit der dicken kolbigen Aehre. 5)
erſte iſt dem dritten, nicht aber dem zweyten Grade
randes ſehr unterworfen. Auch der Hafer iſt vom
n frey. Eine Prüfung der Meinung des Herrn
vom Brande im Getreide, von Hrn. Prof. Schre-
indet man im 25 St. der Hannov. nützl. Samml.
1757.

Das Verwahrungsmittel vor dem Brande, welches
Tillet vorſchlägt, beſteht in Folgendem.

Zu dieser Lauge nimmt man Asche von reinem H
welches nicht gesiebt worden ist; davon füllet man ein
auf $\frac{3}{4}$ an, und gießt eine hinlängliche Quantität Wa
ber. Das Wasser zur Lauge, welche für das Getreid
ist, soll 2 Pinten pariser Maß, oder 4 Pfund We
1 Pfund Asche, halten. Dieses Verhältniß gibt ein
starke Lauge. Nachdem sie durchgeseihet worden, m
wärmen, und so viel ungelöschten Kalk darin zergel
bis sie davon milchfarbig wird.

Von 100 Pfund Asche und 200 Pinten Wasser,
man 120 Pinten Lauge, wozu 15 Pfund Kalk kommc
Dieses Maß also zubereiteter Lauge, ist für 60 Schef
de hinreichend, und kommt höchstens auf 40 Sols, n
jeden Scheffel 8 Pfennige beträgt.

Wenn man nun diese gekochte Lauge gebrauchen
man warten, bis ihre Wärme dermaßen abgenommen
man die Hand darin halten kann. Darauf wird das
welches vorher gewaschen seyn muß, in einen Korb
der nicht enge zusammen geflochten, und mit zwo aufwä
den Handhaben versehen sey. Man taucht denselben ein
in diese weiße Lauge ein, und rührt den Weitzen mit
oder mit einem hölzernen Schäufelchen unter ein ande
alles durchaus angefeuchtet werde. Den Korb muß m
über die Kufe wieder in die Höhe heben, damit das W
laufen könne. Hernach streuet man das Getreide a

beg; bereitet alsdann von gemeinem Salze eine so ſtarke
ke, daß ein Ey darauf ſchwimmen kann; ſetzt 2 bis 3 Pfund
ſtoßenen Alaun dazu, und rührt es um; bringt hierauf das
getreide in Körben in die Sohle, läßt es 30 bis 40 Stun-
darin, und den Tag vor der Saat nimmt man es her-
, und ſiebet Kalk darauf, welcher die Körner ſchleunig trock-
, und ſäet ſie. Die Sohle kann man immerfort brauchen,
n man nur, ſo wie ſie abnimmt, immer Salz und Alaun
t.

Die Zubereitung der Saat mit Kalk, iſt übrigens
ge vor Hrn. Tillet bekannt und gebräuchlich gewe-
. Das trockne Aufſtreuen des Kalkes auf den Sa-
n, hat man bereits in Schweden ſehr nützlich befun-
n, wie Hr. Olof Strand in den Abhandl. der
ſchwed. Akad. d. Wiſſ. a. d. J. 1741, verſichert.
ie beſteht darin, daß man, nachdem der Weitzen ge-
ſchen, geſiebt und reingemacht iſt, eine beliebige Quan-
t davon auf die Scheunenne breitet. Zu jedem Ach-
einer Tonne nimmt man alsdann 1 Kanne gelöſch-
Kalk, ſo daß zu 1 Tonne Weitzen nur $\frac{1}{7}$ einer Tonne
lk erfordert wird. Dieſen Kalk ſtreuet man über den
ausgebreiteten Weitzen, und driſcht ihn wieder mit dem-
ben, daß er wohl vom Kalke durchzogen wird. Hier-
f wird alles zuſammen in Säcke gethan, die man feſt
ſammen bindet, und nachher in die Tenne unter das
troh leget, wo es 3 Tage liegen muß, daß ſich der
eitzen wohl durchwärme. Sodann öffnet man die
äcke, und ſäet den Weitzen ſammt dem Kalke.

Es iſt nicht zu läugnen, daß der Kalk, wenn er mit
Erde vermiſcht iſt, nützlich ſeyn könne, um die Salze
derſelben deſto beſſer zu entwickeln, ſie wirkſamer zu
chen, und die Stelle der Torf- und anderer Aſche zu
treten, die man jederzeit wegen ihrer guten Wirkun-
n geprieſen hat. Nur muß man die Sache ſo anſtellen,
aß ſie der Geſundheit nicht nachtheilig werde. Herr
Duhamel hat hierzu ein Mittel vorgeſchlagen, indem er
ch eines Pfluges mit einer Säemaſchine bedienet, wel-

cher zugleich pflüget und ausſäet. Siehe d
Maſchine. In Ermangelung dieſer
Maſchine hat man zweyerley zu beobach
muß man den Kalk nicht eher, als an dem
Abend vor der Ausſaat mit dem Korne ve
mit es nicht Zeit habe, diejenige Feuchtigk
geben; deren Verluſt ſein Wachsthum hi
tens muß man beym Säen auf den Wi
damit er den Staub nicht gegen das Geſi
derſelbe den Lungen und Augen höchſt na

An andern Orten geſchieht die Zuberei
folgender Maßen. Des Abends vorher,
ßen ſäen will, wird auf 6 Scheffel 1½ M
ter Kalk, 3 Händevoll Ofenruß, nebſt
genommen, und, indem der Weißen umg
darauf geſtreuet. Sodann nimmt man a
fel 1 Waſſerkanne voll Miſtgauche, ſprei
der Weißen umgeſchaufelt wird, darauf,
angefeuchtet hat, macht ihn wieder zuſam
Haufen, und läßt ihn des Nachts ſo lieg
der Wärme wieder ganz trocken wird,
ſäen kann.

Wenn der Weißen auf letztbeſchriebene Ar
darf er nicht länger, als eine Nacht, liegen, in
den dazu genommenen Sachen anläuft; will
des Nachmittags ſäen, und alſo erſt des Mo
ſo muß man auf 6 Scheffel nur 4 Waſſerkannen
weil er ſonſt zu naß zum Säen würde, und in
viele Gauche nicht in ſich ziehen könnte.

Die Zubereitung der Saat mit der na
iſt folgende: Nachdem der Weißen gewo
man das Waſſer davon ablaufen, und ſchü
hends, ſo feucht wie er da iſt, auf einem
in Haufen. Kann man es haben, ſo iſ
wenn ein Gypsboden dazu erwählt wird,
allem Staube und aller Unreinigkeit am
ſäubern iſt. Iſt der Weißen auf ſolche Art

[redacted], ſo nimmt man lebendigen Kalk, und löſchet denſelben in ſo vielem Waſſer ab, daß daſſelbe eine dichte Milchfarbe davon erhält. So bald der Kalk nicht mehr kocht, und das Waſſer die gehörige Geſtalt davon angenommen hat, ſchüttet man es, ſo warm wie es iſt, über das Korn her, und zwar in ſo großem Maße, daß es in dem Boden reichlich wieder hervor rinnt. Hierauf reget man mit einem noch ganz neuen Reisbeſen das Kalkwaſſer ſo lange immer wieder auf den Weitzen zurück, daß man gewiß muthmaßen kann, daß alle Körner davon feuchtet ſind. Man läßt das Korn 12 Stunden ſo unangerührt, damit es ſich mit der Kalkbeitze durchziehe, und die ſcharfe Brandmaterie auf ſolche Weiſe getödtet werde. Nachgehends wird der Weitzen ausgebreitet, damit er wieder etwas trockne; und wenn er zum Säen nicht mehr zu feucht iſt, ſtreuet man ihn ohne Verzug in den Acker.

Diejenigen, welche neu geärndeten Weitzen zur Saat nehmen, brauchen mehr Aſche, Kalk und Salz, als diejenige, welche jährigen ausſäen, weil die Lauge bey jenem nicht ſo ſtark, als bey dieſem, in die unvollkommenen Körner eindringen kann.

Auſſer dem Kalk, haben Andere auch noch den Arſenik unter der Getreideſaat vermiſcht. Einigen iſt ſo gar dieſes noch nicht genug geweſen. Sie haben vielmehr noch das zernagende Sublimat (Mercurius ſublimatus corroſivus) hinzu gefüget, weil ſie glaubten, es wäre, den Brand abzuwenden, weiter nichts nöthig, als daß man die Häutchen, worin er enthalten iſt, gänzlich löſete, und den Unrath hinweg ſchaffte, womit er das Korn verunreiniget. Wie ſchädlich aber dieſe Methode ſey, begreift ein Jeder von ſelbſt.

Herr Prof. Schreber rühmt, im 2 Th. ſeiner Sammlung ꝛc. Halle 1756, gr. 8. S. 339, folgende Art, den jährigen Samenweitzen zu behandeln, als die beſte. Man thut den Samenweitzen in eine Wanne,

daß er bequem geſäet werden kann, worauf die Erde kommen muß.

Herr J. A. Ritter, zu Herzberg, hält i der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755, d für eine anſteckende Krankheit, welche ihren davon hat, wenn der Weitzen zu frühzeitig und nicht tüchtig reif wird, und daß die Sal beſten Gegengift ſeyn. Seine durch die Erf ſtärigte Mittel ſind folgende:

1) Iſt nöthig, daß der Weitzen, welchen m gebrauchen will, recht reif werde. 2) Muß man d der Einärndung ſogleich ausdreſchen, und auf dem mit e recht trocken werde, dünn aus einander ſchü me man unter 1 Malter Weitzen, welcher geſäet werden Salpeter, ½ Himt. Küchenſalz, und ¼ Himt. geſa Kalk. Erſtere beyde Species werden in 2 Eime Lauge von Büchenholz ſolviret; und wenn der Wei Boden etwann eine Hand hoch aus einander gema Kalk darüber geſichtet worden, wird die Lauge darüb und der Weitzen damit ſo lange durch einander geſto les naß iſt, und der Kalk die Weiße verloren hat. dieſes geſchehen, wird der benetzte Weitzen in einen ſen gemacht, worin derſelbe wenigſtens 24 Stun

von der Urſache des Brandes im Weitzen ꝛc. überein. Das Weitzenkorn muß zuvörderſt reif ſeyn; und dieſes kann man bewirken, wenn der Weitzen zu rechter Zeit abgeärndet wird. Die rechte Zeit der Abärndung aber iſt, wenn das Weitzenkorn in der Aehre zu einer ſolchen Härte gelangt iſt, daß man ſelbiges nicht mehr mit den Nägeln zerdrücken kann, ſondern dazu ſich der Zähne bedienen muß, da man denn aus der Härte und aus dem Mehle leicht urtheilen kann, ob der Weitzen ſeine gehörige Reife erhalten habe. Das ſchadhafte und unvollſtändige Korn aber kann man guten Theils vermittelſt des Ausſichtens durch verſchiedene Arten von Drahtſieben oder Staubrollen, und dergleichen Arten der Reinigung, los werden, ſo daß zuletzt faſt nichts, als vollſtändiger Weitzen, übrig bleibt; und hierbey geht nichts verloren, indem man den ausgeſichteten Weitzen wenigſtens zum Futter der jungen Hühner gebrauchen kann. Hiernächſt muß auch der vollſtändige Weitzen genugſam ausgetrocknet werden, d. i. es muß diejenige Feuchtigkeit dem Weitzen benommen werden, die demſelben zur Keimung, oder zu dem Aufgehen, nicht nöthig iſt, ſondern die er durch den Thau, Regen oder das Schwitzen in den Banſen angenommen hat, und die eine Fäulniß in dem Korne ſelbſt verurſachen muß, folglich auf die Hervorbringung der Fruchtähre, in Anſehung der Güte des Kornes, wirken kann. In dieſer Abſicht bedienet man ſich folgender Methode. Sobald der Weitzen ſeine vollkommene Reife erhalten hat, läßt man denſelben an einem heitern Tage abſchneiden, an eben demſelben Tage einfahren, und von dem Wagen ab ſogleich ausdreſchen. Geht der Weitzen nicht insgeſammt aus, ſo leget man das Stroh zurück, und läßt es zur bequemen Zeit nachdreſchen. Kann dieſes Ausdreſchen des geſammten benöthigten Samenweitzens nicht in Einem Tage geſchehen, ſo läßt man denſelben ohnabgebanſet auf dem Wagen liegen, und ſtellet den Wagen ſo, daß die Luft denſelben durchſtreichen kann. Hierdurch erhält man,

daß der Weitzen wenig Feuchtigkeit von dem Regen, am wenigsten aber von dem Schwitze in den Banſen bey jeder Frucht unvermeidlich men kann. Sobald der Weitzen, und zwar an oder höchſtens folgenden Tage, ausgedroſch man ihn auf einem guten luftigen Boden, Zoll hoch, aus einander ſchütten, und mit trockner Aſche ſtark überſtreuen, ſo, daß di mit dem Weitzen gänzlich vermiſche, und derſe be der Aſche annehme. Dieſes Durchſtechen d harken muß wenigſtens, bis zur Zeit der Ei lich 2 bis 3 Mahl geſchehen, auch dann und u ſche und trockne Aſche wieder überſtreuet wer dieſelbe ſich auf den Boden zu ſetzen pflegt, Weitzen nicht durch und durch berühret. Wen Zeit, oder vielmehr der Tag des Säens, ſich ein läßt man den Weitzen ſo lange und ſo oft ſi werfen, bis das unvollſtändige und ſchadh wo nicht ganz, doch größten Theils, heraus ge den iſt, und ſäet ihn alsdann.

Herr Prof. Gleditſch liefert, im I Th. miſchten Abhandlungen, Halle, 1765, gr. fgg. eine überaus gründliche phyſikaliſche ung des Brandes im Getreide, und die dar Beobachtungen und Verſuche machen hi ſcheinlich, daß der Brand des Getreides ſeine in dem durch Erhitzen, und eine unvollkom ung und Stockung mehr oder weniger fehler denen Samen habe.

Auf die Vermuthung, daß der Brand im G Würmern entſtehe, ſind zwar verſchiedene N gerathen; es hat ſich aber zur Zeit keiner um mehr bemühet, als der Hr. Baron Otto v. Mü welcher uns davon in ſeinem Hausvater an v Orten Nachricht ertheilet. Ich will hiervon n

kürzlich anzeigen, was dieſer gelehrte Hauswirth im I Th. ſeines Hausvaters, S. 149, vom Brande im Weitzen angemerkt hat. „Der Brand", ſagt derſelbe: „iſt ſo häufig, daß er den dritten oder vierten Theil der Aehren einnimmt, ſo, daß alle Körner darin, ſtatt eines weißen Mehles, mit einem ſchwarzen Staube angefüllt ſind. Eine genaue Unterſuchung deſſelben unter dem Vergrößerungsglaſe, und einige hundert damit angeſtellte Verſuche, haben mich belehret, daß dieſer ſchwarze Staub aus lauter kleinen durchſichtigen, inwendig mit ſchwarzen Pünctchen verſehenen Kügelchen beſtehe, die nichts anders, als die Eyer von einem unmerklich kleinen Inſect, ſind, oder vielmehr der junge Wurm. Dieſe Eyer, wenn ſie in der Feuchtigkeit und in einem Grade der Wärme ſtehen, kommen aus, oder entwickeln ſich in ein eyförmiges Thier, welches am Ende crepirt, und eine Menge Eyer zurück läßt. Wenn der Weitzen gedroſchen wird, geht ein großer Theil der mit dem Brande inficirten Körner entzwey, und es ſetzen ſich viele von dieſen Eyern in dem an der Spitze der Weitzenkörner befindlichen Bart feſt, werden alſo mit demſelben ausgeſäet, und kommen in der Erde aus; die ausgekommenen Thierchen ſchleichen ſich an die Keime, wachſen mit dem Halme in die Höhe, vermehren ſich, finden vornehmlich in den Samenkörnern Nahrung, verzehren den noch feuchten Kern, und laſſen am Ende die Eyer zurück. Um nun den Brand zu verhüten, iſt das beſte Mittel, daß man Weitzen ausſäe, der von ſolchen Eyerchen nicht angegriffen iſt. Kann man aber keinen reinen Weitzen haben, ſo muß man wenigſtens die darin befindlichen Eyerchen ſtören, und zum Ausbrüten untüchtig machen. Unterſucht man von dergleichen Stande, der ein Jahr alt ſind, ſo ſieht man deutlich, daß die Kügelchen inwendig trocken ſind; mithin hat man ſodann nicht zu befürchten, daß ſie auskommen möchten, ohne ein weiteres Mittel nöthig zu haben, wenn nur der Weitzen gut getrocknet und recht trocken verwahrt iſt. Man muß aber ja friſchen Weitzen ſäen, ſo finde nichts dieſen Thierchen contrairer, als gemeines im Waſſer aufgelöſetes Kochſalz, wovon ſie augenblicklich zerplatzen. Man weicht alſo den Samen in eine von Kalk gemachte und mit Kochſalz vermiſchte Lauge. Auf dieſe Weiſe weiß ich ſeit 20 Jahren in meinem Weitzen von keinem Brande, da meinen nächſten Nachbarn zu Zeiten der dritte Theil von ihrer Ernte dadurch zu Grunde gerichtet wurde".

Herr Joh. Carl Roos führt in ſeiner unter dem Vorſitz des Hrn. Ritter Linnäus, 1767 zu Upſal vertheidigten Diſſertation, welche den Titel führt: Diſſertatio quaedam inviſibilem breviter delineatura, nicht nur gegenwärtige von dem Herrn Baron v. Münchhauſen angezeigte Erfahrung an, ſondern meldet auch im 4ten §. daß er den mit dem Brande unternommenen Verſuch bey dem Herrn Archiater Linnäus zu wiederhohlten Mahlen geſehen, da er denn die von demſelben entſtandenen Thierchen bey Tauſenden, durch ein kuffiſches Mikroſkop, ja bisweilen ſo gar mit bloßen Augen, betrachtet habe.

So richtig dieſe von zween großen Naturforſchern angeſtellte Verſuche ſeyn mögen, ſo läßt ſich dennoch zur Zeit noch kein bündiger Schluß von denſelben auf die thieriſche Beſchaffenheit des Brandes im Getreide machen. Verſchiedene Einwendungen und Zweifel dagegen, findet man im I Zehend der ökonom. Reliquien des Hrn. v. Rohr, Bresl. 1769, gr. 8. S. 27—29, und im 32 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1769.

Siehe auch den Art. Infuſions-Thierchen.

Im 96 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770, wird die Befeuchtung des Weitzens mit Salmiak- und Salzwaſſer, als ein beym neuen Weitzen mit dem beſten Erfolge gebrauchtes Mittel wieder den Brand angeprieſen.

Um dem brandigen Weitzen ein, wo nicht völlig dem beſten gleiches, doch beſſeres, Anſehen zu geben, wird im 68 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1762, folgendes angerathen. Sobald der brandige Weitzen beym Reinmachen einmahl geworfen iſt, wird derſelbe auf der Tenne dünn aus einander gebracht. Hierüber ſtreuet man in ziemlicher Quantität Gerſtenkaff, und dieſes wird mit dem Weitzen durchgeharket. Wenn ſolche Vermiſchung geſchehen iſt, läßt man beydes ziemlich überdreſchen. Je öfter dieſes, und das Durchharken geſchieht, um deſto reiner wird der Weitzen vom Brande. Letzterer wird zerſchlagen, ſetzt ſich an den Bart der Gerſte, oder das Kaff, und ſondert ſich von dem glatten Weitzenkorne ab. Dieſer erhält

als

allzeit ein gutes Anſehen, und iſt, wenn mäßiger Brand vorhanden geweſen, von dem reinen Weitzen faſt gar nicht zu unterſcheiden.

Zu Vermeidung, daß weder die feuchten und ſeit ihrer erlangten Reife noch niemahls trocken gewordenen, noch auch die kleinen, ſpäten und unvollkommenen Körner, bey dem reinen Ausdreſchen mit unter den Samen kommen, hat Hr. Landkammerrath v. Schönfeld, wie er in ſeiner Beſchreibung der Landwirthſchaft und deren Verbeſſerung, Leipz. 1773, gr. 8. S. 165, meldet, die Einrichtung gemacht, daß der zu Samen beſtimmte Weitzen in einem Banſen zwiſchen zwo Scheunentennen geleget wird, damit ſogleich nach deſſen Einbringung, die man nicht anders als bey recht trockenem Wetter vornimmt, ehe er noch in der Scheune erwärmt und zu ſchwitzen anfängt, derſelbe durch zwölf Dreſcher vorgeſchlagen, und dünn auf den Boden geſchüttet, auch täglich einige Mahl mit einem ſtumpfen hölzernen Rechen umgearbeitet wird, bis er recht trocken und zur Ausſaat geſchickt iſt.

Im 33 St. des I B. der Oekon. Nachr. der patriot. Geſellſchaft in Schleſien, a. d. J. 1773, S. 263, theilet ein ſchleſiſcher Landwirth folgendes Mittel wieder den Brand im Weitzen, welches derſelbe, nach einer Verſicherung, ſchon durch achtzehnjährige Erfahrungen bewährt gefunden, mit. „Man nimmt auf 10 Scheffel Weitzen. ½ Pfund Alaun, ½ Pf. Kreide, ½ Pf. Federweiß, ½ Pf. Salpeter, ¼ Pf. Salmiak, 3 Metzen ungelöſchten Kalk, und 1 Zobervoll Düngerlake. Es wird zuvörderſt der Kalk in der Düngerlake gelöſcht, und die Lake umgerührt. Wenn ſolche ſich ein wenig abgekühlt hat, werden die übrigen Species, zuſammen à 2 Pfund, nachdem ſelbig vorher wohl zerſtoßen worden, hinein gethan, und die Lake wird wiederum fleißig umgerührt. Alsdenn werden obige 10 Scheffel Samenweitzen ſorgfältig damit angeſprenget, und zu mehrern Mahlen umgeſtochen. Das Anſprengen des Weitzens ſoll, wo möglich, 24 Stunden vorher geſchehen, ehe man denſelben zu ſäen gedenkt, der Weitzen auch innerhalb dieſer Zeit etliche Mahl umgeſtochen werden.

Nach

Nach dem 24 St. des II B. vorgedachtes Nachr. a. d. J. 1774, S. 190, f. versichert e nannter, sich bereits seit vielen Jahren folgende de mit dem besten Erfolge bedient zu haben. Er zur Aerndezeit einen Theil des Weitzenlandes aus welchem das Getreide zwar nicht vorzüglich fet aber vollkommene Aehren hat. Hier läßt er es ganz werden, und er wendet den möglichsten Fleiß an, es trocken in die Scheune zu bringen, wo es in der H aufgelegt, und so bald es nur geschehen kann, gedr schen wird. Ist der erhaltene Same durch das Fegen, und vermittelst der Putzmühle möglichst gereinigt, wird er auf einem luftigen Boden, eine Hand hoch, aufgeschüttet, und täglich zwey Mahl mit einem Rechen durchrührt. 24 Stunden vor der Aussaat läßt er denselben mit Mistpfützenwasser, in welchem ungelöschter Kalk aufgelöst ist, bis er durchaus naß ist, besprengen, nachher mit Schaufeln gut durcharbeiten, und in spitzige Haufen aufsetzen, welche mit Säcken bedecket werden. Nach 24 Stunden ist dieser zubereitete Weitzen bis zum Stauben trocken, und zum Aussäen völlig geschickt. Kann er indessen, eingefallener schlimmer Witterung wegen, nicht bald aufs Land gebracht werden, so muß man ihn wiederum dünn aus einander werfen, damit er im Haufen nicht verstocke.

Hierbey ist noch anzumerken, daß durch diese Zurichtung der Weitzen aufquillt, und bey 1 Malter wohl 2 auch mehrere Scheffel zuwachsen. Wo man gewohnt ist, dünn zu säen, wird daher der Säemann voller greifen müssen; wo dieses nicht ist, wird man zugleich den Vortheil erhalten, daß der Same nicht zu dick zu liegen kommt.

Ueberhaupt, wenn man alle und jede Ursachen, die von dem Brande angegeben werden, auch nur obenhin betrachtet, so muß es in die Augen fallen, daß nicht wenige darunter schlechterdings ausser dem Gebiethe der menschlichen Gewalt liegen. Wieder die wenigen andern, die sich innerhalb demselben befinden, sind aber so

unzäh-

anzählig viele Mittel vorgeſchlagen worden, daß man gleich zweifelhaft iſt, zu welchem man greifen ſoll, als man bey Unterſuchung der Urſachen verlegen iſt, welche davon angenommen zu werden verdiene. Das betrübteſte hierbey iſt dieſes, daß man in Gefahr ſteht, die Mittel vergeblich anzuwenden, und, wie es ſcheint, ſo lange in Gefahr ſtehen wird, als man nicht die Urſachen und die eigentliche Beſchaffenheit der Krankheit, welche man heben will, wiſſen wird. Um hierzu zu gelangen, iſt wohl kein anderer Weg, als der Weg der Verſuche. Dieſe müßten aber ſowohl mit allen bisher angeblichen Urſachen des Brandes, als mit den dawieder vorgeſchlagenen Mitteln, angeſtellet, öfters wiederhohlet, und jede Erſcheinung nebſt ihrem Erfolge genau angemerket werden. Vielleicht lieſſen ſich alsdann, aus Vergleichung verſchiedener Fälle, die wichtigen Grundſätze und Regeln abſondern. Es würde aber ſehr langſam von Statten gehen, wenn ein einzelner Naturforſcher dieſes ſchwere Werk übernehmen wollte. Die Sache könnte indeſſen gar ſehr erleichtert, und geſchwinder, als man dem erſten Anſchein nach glaubt, wenigſtens größten Theils, zu Stande gebracht werden, wenn mehrere Naturforſcher unter den Landwirthen ſich zu Einer Abſicht vereinigten. Zuvörderſt müßten die Urſachen ſowohl, als die Mittel, welche einer ſorgfältigen Prüfung werth erkannt würden, gemeinſchaftlich beſtimmet, die Regeln, nach welchen die Verſuche anzuſtellen wären, feſtgeſetzet, und hiernächſt die Arbeit ſelbſt unter ſie vertheilet werden. Wenn auch durch dieſe Bemühungen vor der Hand nur die Unrichtigkeit einiger angegebenen Urſachen, oder die Unzulänglichkeit einiger bisher vorgekehrten Mittel, auſſer Zweifel geſetzt würden: ſo könnte und würde auch dieſes ſchon viele nützliche Folgen haben. Man kommt der Erkenntniß einer Wahrheit, deren Unterſuchung mit vielen Schwierigkeiten verknüpft iſt, immer um einige Schritte näher, wenn man anfänglich auch nur die Schein-

Gründe,

Gründe, womit sie wie mit einer Wolke umgeben ist, wegnimmt. Mit der Zeit gelangt man, bey gleichem Fleiß, ohne Zweifel zum Ziel; und es würde der gegenwärtigen ökonomischen Periode bey der Nachwelt zu besonderm Ruhm gereichen, wenn in derselben, unter so vielen andern nützlichen Erfindungen, auch die Kenntniß einer Krankheit, und die sichersten Mittel dagegen, gefunden würden, die einer der gemeinnützigsten Pflanzen tödlich ist, und wieder welche man bereits seit Jahrtausenden vergeblich Hülfe gesucht hat.

Neu-entdeckte Ursach des Brandes in dem Getreide, st. im 3 Vers. der Bresl. Samml. 1718, S. 594—596.

Experimentirter Nutzen der Invention, das Getreide, vermittelst der Asche, vor Brand zu bewahren, st. im 5 Vers. derselben, S. 1409—1412.

Von einem neuen Experiment, das Korn vor Brand zu bewahren, st. im 8 Vers. derselben, Apr. 1719. S. 490—493.

Gedanken vom Brand im Getreide, dessen Ursachen, und den Mitteln dagegen, st. im 2 St. der Leipz. Samml. 1743, 8. S. 96—128. s. auch das 30 St. derselben, 1745, 8. S. 520—523.

Vom Brand im Getreide, aus dem Journal helvetique, a. d. J. 1747, übers. st. im 2 St. des VIII B. des Hamb. Mag. S. 210—213.

Versuche über die Ursachen des Brandes im Getreide, st. im 7 St. der Oecon. Nachr. Lpz. 1749, 8. S. 561—567; und 77 St. S. 351—356; desgl. im 16 St. der Giess. wöchentl. gemein nütz. Anz. u. Nachr. v. J. 1764, S. 114, f. S. oben, S. 381.

Auszug einiger Versuche, den Weitzen und das Korn vor dem Brand zu verwahren, st. im 4 St. der Stuttgard. Selector. physico-oeconom. 1751, 8. S. 329—343

Abhandlung vom Brande im Weitzen, von J. C. G. G. st. in der 30 Woche der Berlin. wöchentl. Relat. der merkwürdigsten Sachen ꝛc. v. J. 1752, S. 479—484.

Ein Schreiben vom Brande im Getreide, von schädlicher Begiessung des Weitzens, imgl. von Einkalkung des Samenweitzens ꝛc. st. im 2 St. der Schles. ökonom. Samml. Bresl. 1754, 8. S. 146—162.

Versuch, das Wesentliche des Brandes im Weitzen, dessen Ursachen, und die Mittel dagegen, ausfündig zu machen, st. im 7 St. derselben, 1755, 8. S. 560—562, und im 8 St. S. 573—577.

Beytrag zu den Mitteln, den Brand in dem Weitzen zu verhindern, st. im 100 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755. Siehe oben, S. 390.

Mittel, den Brand in dem Weitzen zu verhindern, st. im 152 St. der Berlin. wöchentl. Relat. ꝛc. v. J. 1755, S. 1213—1216.

Betrachtung über den Brand im Weitzen; bey Gelegenheit der Mittel, so dawider im 152 St. 1755, und im 6 St. 1756 der Berlin. wöchentl.

wöchentl. Relat. angezeigt worden, ſ. im 30 und 33 St. derſelben, v. J. 1756.
om Brand im Weitzen, ſ. das 173 St. der Leipz. Samml. 1756, 8. S. 365—369.
ie der Beſchaffenheit des Brandes im Getreide, ſ. Nordiſche Beyträge, zum Wachsthum der Naturkunde ꝛc. 1 B. 3 Th. Altona 1757, 8 S. 115—128.
danken vom Brand im Weitzen, ſ. im 2 St. der Erfurt. gel. Nachr. a. d. J 1758, S. 12—14.
oretiſche und auf der Erfahrung gegründete practiſche Anmerkung, den Brandweitzen betreffend; aus dem Gentlem. Magaz. Oct. 1759, S. 458, überſ. ſ. im 37 St. der Hannover. Beytr. v. J. 1760.
merkung vom Brand im Weitzen, ſ. im 174 St. der Leipz. Samml. 1760, 8. S. 514—517.
handlung von dem Brand im Getreide, und die Mittel, ſolchem zu wehren, ſ. im 175 St. derſelben, S. 556—569.
moire pour ſervir à indiquer le plan, qui a été ſuivi pour parvenir à connoitre ce qui produit le bled noir dans les bleds, & à connoitre les remedes propres à detruire cette corruption: envoyé par ordre du Miniſtere à tous les Intendans des Provinces & Généralités du Royaume, à Paris 1760 ſ. auch bey den *Principes de l'agr culture & de la vegetation, trad. de l'angl. de Mr Hume*, à Paris 1761, 8. S. 159—174.
nſchrift eines Mittels, das Getreide vor dem Brande zu verwahren; welches in der königl Druckerey zu Paris herausgekommen, und auf Befehl des Miniſters an alle Intendanten im Königreich, zur weitern Bekanntmachung ausgetheilt worden, ſ. im 1 St. des 4ten Jahrg. 1763, der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 228—230; im 9 St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J 1765, S. 67—69, und im 9 St. der nützl. Nachr. und Abhandl. das Oekonomie- und Commerzweſen betreffend, v. J. 1767, Wien, gr. 8 S. 653—656.
ceipt to prevent ſmuttineſs in wheat, ſ. im *Gentlem. Magaz.* for Oct. 1764, S. 476.
eige einer leichten Zubereitung des Getreides, um die Saat vor dem Mehlthau und dem Brand zu verwahren, ſ. im 2 St. des 5 Jahrg. der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 41—59.
cheres Mittel wegen des Brandes im Weitzen, ſ. in No 6 der wöchentl Königsb. Frag- und Anz. Nachr v. J. 1765.
m Brande im Weitzen, ſ. den 3 B. des aus dem Engl. überſ. *Muſeum ruſticum & commerciale*, Lpz. 1765, 8; S 32—38; B. 4, S. 77, fgg. S. 129, f.; B. 5, S. 138—140; B. 6, S. 324; B. 9, S. 184. 191; B. 10, S. 221, fgg. S. 234, und S. 302—308.
ntwortung der Frage: Welches iſt die wahrſcheinlichſte Urſache des Brandes im Weitzen? ſ. im 14 St. der Dresdn gel. Anz. v. d. J. 1767.
reitzen vom Brand im Getreide ꝛc. ſ. im 5 St. der Wiener. ökon. Sammlungen, v. J. 1768, gr. 8. S. 451—464, und im 6 St. S. 519—523.
n dem Brande im Weitzen, ſ. das 5—7 St. der Nützl. Beyer. n den Sorellig. Anz. v. J. 1768.

Brief

Brief eines Correſpondenten der Geſellſch. über den Brand im Getreide, ſt. im 2 St. des 9 Jahrg. der Berner Abhandl. a. d. J. 1768, S. 138—141.

Mittel, den Weitzen vor dem ſogenannten Brand zu bewahren, ſt. im 42 St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1768, S. 338, f.

S. Gedanken über die Frage: Ob der Brand in verſchiedenen Getreidearten von Inſecten oder Würmern herrühre? ſt. im 32 St. des Wittenb. Wochenbl. a. d. J. 1769, S. 261—265. Siehe oben, S. 394.

Mittel wider den Brand im Weitzen, ſt. im 96 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770. Siehe oben, S. 394.

Mittel wider den Brand im Weitzen, ſt. im 33 St. des IV B. der Oekon. Nachr. der patriot. Geſellſch. in Schleſien, a. d. J. 1773, S. 263. Siehe oben, S. 395.

Gedanken über den Brand im Weitzen, ſt. im 2, 3 und 4 St. des III B. derſelben, a. d. J. 1775.

Von der Natur, dem Sitze und den Urſachen des Brandes im Getreide, von Hrn. Aimen, aus dem Engl. überſ. von Herrn Lops von Cheſeaux, ſt. im 1 St. 4ten Jahrg. 1763 der Bern. Abhandl. und Beobacht. S. 217—223.

Von des Hrn. Aymen Mittel wider den Roſt und Brand im Getreide, ſ. No. 36 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 318; imgl. das 47 St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1765, S. 374, f.

Lettre de Mr. AUCANTE, ſiehe im II Th. meiner Encyclopädie, S. 459.

Carl Ludw. Bruch Anmerkung von Mitteln, den Brand zu verhüten, ſt. in D. Schrebers Sammlung ꝛc. 3 Th. Halle 1758, gr. 8. S. 228.

RUD. JAC. CAMERARII diſſ. de veſtilagine frumenti. Tubing. 1709, 4.

Heinr. Fried. Delius Anmerkung von dem Brande im Weitzen, ſt. im 36 St. der Fränk. Sammlungen, Nürnb. 1761, 8. S. 534, f.

Jo. Gottl. Gleditſch neuer Beytrag zur Geſchichte des Brandes im Getreide, ſt. in deſſen vermiſchten phyſicaliſch-botaniſch-ökonomiſchen Abhandlungen, I Th. Halle 1765, gr. 8. S. 105—156. S. oben, S. 392.

Jo. Eph. Kayſers gründliche Nachricht vom brandigen Weitzen, Bernb. 1768, 8. 3 B. Sie ſteht auch bey D. E. Ludens nähern Beſtätig., daß das ſchmale und flache Pflügen am nützlichſten ſey, Flensb. 1769, 8. S. 73—88.

Jo Ge. Krugs Unterſuchung des Brandes im Weitzen, ſt. in 56 St. der Oecon. Nachr. Lpz. 1753, 8. S. 598—602. Siehe oben, S. 384.

Das ſicherſte Mittel wider den Brand im Weitzen, von M. J. D. Küttner, ſt. in No. 41 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1764, S. 358.

S. 352—354; desgl. im 1 St. des VII B. der phyſikaliſch-ökon. Auszüge, Stuttg. 1765, 8. S. 128—133.

CAR. LINNÆI diſſ. mundum inviſibilem breviter delineatura, Vpſal. 1767, 4. Siehe oben, S. 394.

C. F. Meyers Abhandlung von dem Brande im Getreide, und den Mitteln, ſolchem zu wehren, ſt. im 78 St. der Hannover. gel. Anz. v. J. 1752.

Einige Anmerkungen über den ſogenannten Brand im Getreide, von J. G. Rodel, ſt. im 2 Th. der Abhandl. der freyen ökon. Geſellſch. in St Petersb. Riga und Leipz. 1773, gr. 8. S. 205—208; ingl. in deſſen kleinen Schriften, St. Petersb. 1773, gr. 8. S. 27—44.

Ge. Fr. Möllers Sendſchreiben von der wahren Urſache des Brandes im Getreide, ſt. im 47 St. der Leipz. Samml. 1747, 8. S. 1036—1051.

Vom Brande im Getreide, ſ. Hrn. Otto von Münchhauſen Hausvater, Th I S. 149. Siehe oben, S. 392, f.

C. L. N. (Carl Ludw. Neuenhahns) Unterſuchung einiger Urſachen des Weizenbrandes, und der Mittel, ſolchen zu verhindern, ſt. im XII Th. der Oeconom. phyſikal. Abhandl. Lpz. 1757, 8. S. 767—800.

Hrn. du Pleſſis Mittel, das Getreide vor dem Brande zu bewahren, ſt. im 25 St. der Hannover. Beytr. v. J. 1762, S. 387—396.

Part of a letter from the Abbe PLUCHE, to Dr Mortimer, dated Paris, Oct. 24, 1736. N. S. concerning the Smut of Corn, ſt. im 1 Th. des XLI B. der *Philoſ. Tranſact.* No. 456, for Jan.—June 1740, S. 357, f.

Mittel für den Brand in dem Winterweitzen, ſ. Jo. Heinr. Pratje landwirthſchaftliche Erfahrungen, 3 Quartal Altenb. und Lpz. 1769, gr. 8. St. 28, S. 438—440.

G. Kämmelt Gedanken von der Urſache des Brandes im Weitzen, und den Mitteln dagegen, ſt. in D. G. Schrebers Sammlung ꝛc. II Th. Halle 1756, gr. 8. S. 325—329.

J. H. Ritters nützliche Anmerkungen ꝛc. ſ. im IIten Th. meiner Encyclopädie, S. 459.

Fr. Moritz v. Rohr Abh. von dem Brande im Getreide, und von der Einkalkung des Weitzens, um den Brand zu verhüten, ſt. in deſſen Oecon. Reliquien I Zehend, Bresl. 1769. gr. 8. S. 25—39. Siehe oben. S. 394.

D. G. Schrebers Prüfung der Meinung vom Brande im Getreide, welche Hr. Tiller in einer franzöſ. Preisſchrift vorgetragen hat, ſt. im 25 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757; desgl. in deſſen Sammlung ꝛc. XIV Th. S. 363, fgg. Siehe oben, S. 385.

Eb. deſſ. Anmerkungen über Hrn. Kammelts Gedanken, den Brand im Weitzen betreffend, ſt. in deſſen Sammlung ꝛc. II Th. Halle 1756, gr. 8. S. 330—340.

Eb. deſſ. beſtätigte Erfahrung von dem Nutzen des Mittels wider den Brand im Weitzen, ſt. in deſſen Sammlung ꝛc. V Th. Halle 1760, gr. 8. S. 227—229.

Carl Gottl. Schulz Abhandl. vom Brand im Weitzen, ſt. in No 13 des Leipz. Inr. Bl. v. J. 1767; desgl. im 21 St. der Gieſſ. wöchentl Anz. und 47. v. J. 1767, S. 162—164.

Auszug eines Briefes des Pfarrherrn, B. Herk. Sprängli, von Verwahrung des Getreides vor dem Brande, ſt. im 1 St. des 4ten Jahrg. 1763, der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 224, f.

Stieglitz Mittel wider den Brand im Weitzen, ſt. im 6 St. der Berl. wöchentl. Relat. ꝛc. v. J. 1756, S. 41, f.

Ge. Con. Stockhauſens Anzeige eines durch die Erfahrung ſehr bewährten Mittels gegen den Brand im Weitzen, ſt. in der Beytr. zur Rechtsgelahrth. ꝛc. I B. 1 St. Frf. M. 1769, 8. S. 93.

Des Pfarrherrn Olof Strands Verſuch, den Weitzen vor dem Brande zu verwahren, ſt. im III B. der überſ. Abhandl. der Schwed. Acad. der Wiſſ. a. d. J. 1741, Hamb. 1760, gr. 8. S. 272, f. Siehe oben, S. 387.

Schreiben des Hrn. Stürlers über die Weiſe den Brand im Getreide zu verhüten, ſt. im 4 St. des I Th. der Samml. der Schweizer. Geſellſch. in Bern von Landwirthſchaftl. Dingen, Zürich 1760, gr. 8. Art. 28, S. 896—912.

J. L. Stürlers Schreiben, von den Mitteln, dem Brande des Getreides durch eine Lauge vorzubiegen, ſt. im 1 St. des 4ten Jahrg. der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 209—211.

Diſſertation ſur la cauſe qui corrompt & noircit les grains de bled dans les épis, & ſur les moyens de prévenir ces accidens, qui a remporté le prix au jugement de l'Acad. des b. l. ſc. & a. de Bourdeaux, par Mr. TILLET. à Paris 1755, 4. 150 S.

Eb. deſſ. Suite des expériences & réflexions ſur la cauſe &c. relatives à la diſſertation, qui a remporté le prix &c. à Paris 1755, 4. 66 S.

D. Ueb. u. d. T. Des Hrn. Tillet Abhandl. von der Urſache, woher die Körner des Getreides in den Aehren verderben und ſchwarz werden, und von den Mitteln, wodurch man dieſen Zufällen zuvorkommen kann, welche bey der Königl Acad. d. Wiſſ. zu fr. K. zu Bourdeaux den Preis erhalten hat. Hamb. 1757, 8. 11 B. u. 4 B. Tabellen. Siehe oben, S. 385.

Lettre de Mr. TILLET, à M*** ſur la corruption du froment, ſt. im *Mercure de France*, Juin 1757, S. 179—184.

D. Ueberſ. u. d. T. Schreiben des Hrn. Tillet an Hrn. *** vom Brande im Getreide, ſt. im 4 St. des 3 Th. des phyſikal. und ökon. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 29—31.

N. E. Eſchariers Vorſchrift einer Lauge, das Samkorn vor dem Brande zu verwahren, ſt. im 1 St. des 4ten Jahrg. 1763, der Berner Abhandl. S. 226, f.; desgl. im 9 St. der ökon. Nachr. und Abhandl. ꝛc. v. J. 1767, Wien, gr. 8. S. 651—653.

Brand,

and, ein Kunſtwort bey der Kohlenbrennerey, bezeichnet ein Holz, aus welchem nur bloß die wäſſerige nd dünnere öhlichte Materie getrieben, der Theer und Pech aber zurück geblieben ſind. Deſſen Farbe iſt braun, ehr oder weniger in das Schwarze fallend, nachdem der rad des Feuers ſtärker oder ſchwächer geweſen iſt. Er at die Geſtalt des Holzes; iſt ſpröder als das Holz, raus er geworden, doch feſter als die Kohle, und ennt mit einer lodernden, ſehr heftigen, weit hellern nd ſchärfern Flamme, als das rohe Holz.

Ob nun zwar die Brände ein weit heftigeres Feuer eben, als die Kohlen, ſo kann man doch nicht bey llem Schmelzfeuer mit Bränden auskommen; es bleibt och zu viel Wäſſerigkeit zurück, welche, den höchſten rad des Schmelzfeuers zu erhalten, nicht geſtattet, eben die Brände, wenn ſie in einen engen Raum eineſchloſſen ſind, eine ſolche dampfige Flamme von ſich geen, daß ſie die heftigſte Wirkung des Feuers erſtickt; aber kann man bey ſolchen Arbeiten, wo ſtrenge mealliſche Körper ſchichtweiſe mit Kohlen über einander geht werden, ingleichem in den Wind-Oefen, wo in Schmelztiegeln geſchmolzen wird, mit Bränden bey weiem nicht ſo gut auskommen, als mit Kohlen.

Im Steinkohlenbergwerke, verſtehet man unter Brand, das Unterſte, wo ſich die Steinkohlen endigen. Siehe Kohle. (Stein-)

and an Pferden, ein gewiſſes Kennzeichen, welches en Füllen an einem von den hintern Bügen gemacht ird; ſiehe Brennen der Füllen.

and an Pferden, eine Cur, welche mit ihnen vorgeommen wird; ſiehe Brennen der Pferde.

and an Pferden, eine Krankheit. Wenn eine Entündung nicht vertheilt, auch nicht zur Vereiterung hat ebracht werden können, ſondern immer heftiger wird nd bis aufs höchſte ſteigt; nachgehends die Zufälle der ntzündung jählings vergehen, ohne daß die Urſache

Eb. deſſ. beſtätigte Erfahrung von dem Nutzen des Mittels wide den Brand im Weitzen, ſt. in deſſen Sammlung ꝛc. V Th. Halle 1760, gr. 8. S. 227—229.

Carl Gottl. Schulz Abhandl. vom Brand im Weitzen, ſt. in No. 13 des Leipz. Inr. Bl. v. J. 1767; desgl. im 21 St. des Gieſſ. wöchentl. Anz. und 17. v. J. 1767, S. 162—164.

Auszug eines Briefes des Pfarrherrn, B. Herk. Sprängli, von Verwahrung des Getreides vor dem Brande, ſt. im 1 St. des 4ten Jahrg. 1763, der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 224, f.

Stieglitz Mittel wider den Brand im Weitzen, ſt. im 6 St. des Berl. wöchentl. Relat. ꝛc. v. J. 1756, S. 41, f.

Gr. Conr. Stockhauſens Anzeige eines durch die Erfahrung ſehr bewährten Mittels gegen den Brand im Weitzen, ſt. in deſſen Beytr. zur Rechtsgelahrth. ꝛc. I B. 1 St. Frf. M. 1769, 8. S. 93.

Des Pfarrherrn Olof Strands Verſuch, den Weitzen vor dem Brande zu verwahren, ſt. im III B. der Abherſ. Abhandl. der Schwed. Acad. der Wiſſ. a. d. J. 1741, Hamb. 1760, gr. 8. S. 272, f. Siehe oben, S. 387.

Schreiben des Hrn. Stürlers über die Weiſe den Brand im Getreide zu verhüten, ſt. im 4 St. des I Th. der Samml. der Schweizer. Geſellſch. in Bern von landwirthſchaftl. Dingen, Zürich 1760, gr. 8. Art. 28, S. 896—912.

J. L. Stürlers Schreiben, von den Mitteln, dem Brande des Getreides durch eine Lauge vorzubiegen, ſt. im 1 St. des 4ten Jahrg. der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 209—211.

Diſſertation ſur la cauſe qui corrompt & noircit les grains de bled dans les épis, & ſur les moyens de prévenir ces accidens, qui a remporté le prix au jugement de l'Acad. des b. l. ſc. & a. de Bourdeaux, par Mr. TILLET. à Paris 1755, 4. 150 S.

Eb. deſſ. Suite des expériences & réflexions ſur la cauſe &c. relatives à la diſſertation, qui a remporté le prix &c. à Paris 1755, 4. 66 S.

D. Ueb. u. d. T. Des Hrn. Tillet Abhandl. von der Urſache, woher die Körner des Getreides in den Aehren verderben und ſchwarz werden, und von den Mitteln, wodurch man dieſen Zufällen zuvorkommen kann, welche bey der Königl. Acad. d. Wiſſ. und ſ. K. zu Bourdeaux den Preis erhalten hat. Hamb. 1757, 8. 11 B. u. 4 B. Tabellen. Siehe oben, S. 385.

Lettre de Mr. TILLET, à M*** ſur la corruption du froment, ſt. im *Mercure de France*, Juin 1757, S. 179—184.

D. Ueberſ. u. d. T. Schreiben des Hrn. Tillet an Hrn. *** vom Brande im Getreide, ſt. im 4 St. des 3 Th. des phyſikal. und ökon. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 29—31.

N. E. Tſcharners Vorſchrift einer Lauge, das Samkorn vor dem Brande zu verwahren, ſt. im 1 St. des 4ten Jahrg. 1763, der Berner Abhandl. S. 226, f.; desgl. im 9 St. der ökon. Nachr. und Abhandl. ꝛc. v. J. 1767, Wien, gr. 8. S. 651—653.

Brand,

und, ein Kunſtwort bey der Kohlenbrennerey, bezeichnet ein Holz, aus welchem nur bloß die wäſſerige und dünnere öhlichte Materie getrieben, der Theer und Pech aber zurück geblieben ſind. Deſſen Farbe iſt braun, mehr oder weniger in das Schwarze fallend, nachdem der Grad des Feuers ſtärker oder ſchwächer geweſen iſt. Er hat die Geſtalt des Holzes; iſt ſpröder als das Holz, woraus er geworden, doch feſter als die Kohle, und brennt mit einer lodernden, ſehr heftigen, weit hellern und ſchärfern Flamme, als das rohe Holz.

Ob nun zwar die Brände ein weit heftigeres Feuer geben, als die Kohlen, ſo kann man doch nicht bey dem Schmelzfeuer mit Bränden auskommen; es bleibt noch zu viel Wäſſerigkeit zurück, welche, den höchſten Grad des Schmelzfeuers zu erhalten, nicht geſtattet, aber die Brände, wenn ſie in einen engen Raum eingeſchloſſen ſind, eine ſolche dampfige Flamme von ſich geben, daß ſie die heftigſte Wirkung des Feuers erſtickt; aber kann man bey ſolchen Arbeiten, wo ſtrenge metalliſche Körper ſchichtweiſe mit Kohlen über einander geſetzt werden, ingleichem in den Wind-Oefen, wo in Schmelztiegeln geſchmolzen wird, mit Bränden bey weitem nicht ſo gut auskommen, als mit Kohlen.

Im Steinkohlenbergwerke, verſtehet man unter Brand, das Unterſte, wo ſich die Steinkohlen endigen. Siehe Kohle. (Stein-)

Brand an Pferden, ein gewiſſes Kennzeichen, welches den Füllen an einem von den hintern Bügen gemacht wird; ſiehe Brennen der Füllen.

Brand an Pferden, eine Cur, welche mit ihnen vorgenommen wird; ſiehe Brennen der Pferde.

Brand an Pferden, eine Krankheit. Wenn eine Entzündung nicht vertheilt, auch nicht zur Vereiterung hat gebracht werden können, ſondern immer heftiger wird und bis aufs höchſte ſteigt; nachgehends die Zufälle der Entzündung jählings vergehen, ohne daß die Urſache

darauf drückt, Gruben behält; wenn kein
mehr zu fühlen ist, und sich endlich ein leich
ruch äussert: so heißt dieses der kalte Brand
Es sind alsdann alle zum Leben gehörige S
völlig vernichtet, und eine tiefe tödliche Fä
alle angränzende Theile, ja sogar die Knoche
Ein heißer Brand kann gedämpfet werden;
ten Brande aber muß der dadurch abgest
schlechterdings von dem lebendigen weggeschni

Wenn diese Krankheit ein altes Pferd b
mag nun von freyen Stücken, oder von ein
seyn, so ist sie fast allemahl tödlich; eben
oder wassersüchtige, schwindsüchtige oder scorb
sonen meisten Theils am Brande sterben, v
einer Ursache er auch entsteht.

In Heilung des heißen Brandes, ist n
als ein zeitiges und schmerzhaftes Schröpfe
sich auflösende Blut und die faulenden Säft
schaffen. Nach dem Schröpfen aber ist nöt
Geschwüre und der ganze Theil mit starken
Kalkwasser gewaschen werden, worein ma
pülverten Schwefel, als ungefähr ½ Pfund i

(der mit Hülfe des Vitriolöhls gemacht iſt) oder, in Ermangelung deſſen, gemeines Scheidewaſſer, 2 Unzen; Queckſilber, 1 Unze; vermiſcht dieſes, und macht eine Solution daraus; tauchet Läppchen hinein, und leget ſie rings um den brandhaften Theil, ſo wird ſich, wie der Erfinder davon ſpricht, das Todte von dem Lebendigen abſondern.

Oder: man kocht 2 Loth Fieberrinde, gepülvert, in 1 Quart Waſſer, und ſchlägt dieſes, mit Tüchern, um den Schaden.

Mehrere äuſſerliche Mittel wider den Brand, findet man im Oeconomiſch- und Phyſical. Lexicon, II Th. Lpz. 1750, f. Col. 457, f.; im I Th. der Onomatologia œconomica, Ulm, Frankf. und Leipz. 1760, 8. Col. 697. und in Zinkens ökonom. Lexicon, Lpz. 1764, 8 Col. 401.

Innerlich kann man 1 Pfund Fieberrinde, und zwar zwey Mahl des Tages, jedes Mahl 2 Loth, mit Bier und etwas venetianiſchen Theriak vermiſcht, eingeben.

Es ſind beſonders die Schußwunden, wegen der mit dieſer Art der Wunden verknüpften Quetſchung, zum heißen und kalten Brande geneigt; daher iſt bey denſelben ein ſehr tiefes Schröpfen gewiß das allerdienlichſte, um die natürliche Wärme des Theiles zu befördern.

Heinr. Brackens verbeſſerte Roßarzneykunſt, Altenb. 1758, 8. S. 318—321.
Hrn. Prof. Erxleben prakt. Unterr. in der Viehartzneykunſt, Gött. und Gotha 1771, 8. S. 31.
Hrn. v. Sind Unterricht in den Wiſſenſch. eines Stallmeiſters, Gött. 1775, gr. 8. S. 1224, fgg.
Hrn. Prof Zeiher Lehrbegriff von den Krankheiten der Pferde, Berl. 1771, 8. S. 196—198.

Brand, eine Krankheit des Rind- Schaf- und Schweinviehes, iſt eben ſo gefährlich, als bey den Pferden. Es iſt dieſes eine zuweilen graſſirende und anſteckende Seuche, da gedachtes Vieh böſe Mäuler und Hälſe, mit vielen Blaſen, bekommt, darüber gar bald der Rachen und Schlund roh, und zum Genuß allen nur etwas harten Futters unbrauchbar wird. Die Füße werden, aus eben dieſer Urſache, zum Gehen untüchtig; daher ſolches Vieh,

weil es nicht freſſen kann, und dazu
muß, auch ſonſt gewaltige Entzündun
zen, auch wohl in den nicht ſichtbaren
den mag, elend, mager und ſehr hinfäl
das Rindvieh davon angegriffen wird,
Anfange nur ein wenig Geifer aus
nimmt aber von Stunde zu Stunde
hört ſodann auf zu freſſen. Einige ble
werden aber auf allen vier Füßen lah
vergeht die Milch, wenn ſie gleich n
Schweine laſſen keinen Geifer laufe
ſogleich beym erſten Anfall der Se
auf, und ſodann finden ſich in de
oben auf dem Rüſſel, wie auch zwiſ
eben ſolche Blaſen, wie beym Rind
hauptſächlich die Säue, bekommen
am ganzen Bauche eine große Men
den Schafen hat es eben die Bewe
dem Rindvieh. Sie geifern, hören a
werden lahm.

Was die Cur dieſer Krankheit b
man Honig und Mehl, und läßt da
rohen Mäuler ſchmieren. Eine So
und Schießpulver thut ſchleunige Wi
das Vieh etwas angreift. Zugleich im
jedem Stück 1 Nößel von einem Tra
Anieß, Lorbeeren, Fett und Sauer ke
ßen, auch die ſchlimmſten mit dem T
aus Anieß und Haberkümmel verferti
dem Halſe räuchern laſſen.

Oder, man nimmt Buchweitzenm
Honig ein, und macht daraus, nac
Größe des Viehes, mäßige Kugeln,
Stück Rindvieh, als eine mäßige
ſteckt, zu wiederhohlten Mahlen, dem
davon in den Hals. Es lindert, kül

das Vieh anfangs einen Widerwillen davor
hat, ſo ſcheint es doch, als wenn ſelbiges die ihm
beygebrachte Linderung gar bald merkte, indem
die Kugeln binnen weniger Zeit nicht allein ohne
Abſcheu einnimmt, ſondern ſo gar ſelbſt darnach zu
verlangen ſcheint.

Andere haben Schlangenfett genommen, und die
Augen und das rohe Fleiſch des Maules, Halſes und
Schlundes damit geſalbet, auch davon überaus gute
Hülfe empfunden; auſſer daß, der Fettigkeit wegen, das
Vieh den Appetit zum Freſſen verloren hat, dagegen aber
auch deſto geſchwinder wieder curiert worden iſt. Inſon-
derheit hat dieſes Schlangenfett an den Füßen, beſon-
ders, wenn die Schalen gar abgeſchworen ſind, ausneh-
mende Dienſte gethan. Das Schmieren der hinkenden
Schafe mit Theer, hat das Uebel nur ärger gemacht.

C. das 87 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, Col. 1227—
1230; und das 100 St. derſelben, v. e. d. J. Col. 1409—1414.
wie auch das 74 St. der Oecon. Nachr. Lpz. 1754, 8. S. 154-156.

Einige unterſcheiden beym Rindvieh den innerlichen Brand, den im Leder, den weißen und den Glieder-Brand.

Bey dem innerlichen Brand, welcher auch der ſchwarze oder Herz-Brand genennet wird, ſteht das Vieh ſtill, und käuet nicht wieder. In ſolchem Falle nimmt man Schieß-Pulver, kleingeſtoßene Kreide und blaue Lilienwurzel, und gießt es mit Miſtlake dem Vieh ein. Oder, man nimmt 2 Löffelvoll Aſche; Schießpulver und Schwefel, von jedem ½ Löffelvoll, und gießt es dem Vieh mit Waſſer aus einem Schmiede-Löſchtroge, oder mit warmer Kuhmilch, ein.

Der Lederbrand iſt eine Entzündung der Säfte, welche zwiſchen dem Fleiſche und der Haut ſich finden. Das Kennzeichen davon iſt, wenn das Vieh traurig wird, nicht freſſen will, um die Augen einfällt, kalte Naſenlöcher und Ohrenſpitzen bekommt, und, wenn man

nicht so sehr fest anliege und knacke. Zur i
Cur, nimmt man Schießpulver, und kleing
Pfeffer, von jedem ½ Löffelvoll, thut solches
ßel Essig, rührt es unter einander, und gib
Vieh ein. Hierbey muß man das Vieh mit d
über sich aufbinden, und also eine Viertelst
hen lassen.

Nach Anderer Vorschrift, wird diese Art des B
folgende Art curiert. Es darf nur mit einem schar
an dem Orte, wo sich der Brand hingesetzt hat, das
nes kurzen Fingers lang, aufgeschnitten werden, un
leizeit an dem Orte, wohin die Feuchtigkeit am lei
laufen kann. Nach gemachter Oeffnung, muß der
von allen Seiten stark gedrücket, und die inwendig
Blasen zerquetschet werden, damit alles verbrannte
aus laufen könne. Hierauf wird die ganze Gegend,
lich die geschnittenen Wunde, öfters mit Branntw
schen. Man muß aber Ueberschläge von fetten Leimen
warmen Rindviehmist, machen, damit die Hitze gedäm
Solche Umschläge müssen, so bald sie von der Hitze
worden, wieder frisch aufgeleget werden.

Der weiße Brand greift absonderlich di
oder fleischigen Theile an, wohin auch die Ge
rechnen sind. Es trifft auch dieser Brand nun

Der Glieder-Brand findet ſich in den Beinen, entweder in den vordern, oder hintern, oder in allen zugleich, ein. Trifft es alle Beine zugleich, ſo fällt ein ſolches Stück Vieh jählings darnieder; und es iſt auch nicht wieder aufzubringen, man möge vornehmen was man will. Diejenigen, bey denen der Brand nur entweder die vordern oder die hintern Beine trifft, fangen an, die getroffenen Beine zu ſperren; und wenn ſie ſich gelegt haben, ſo können ſie ſich nicht auf dieſelben ſtützen, ſondern verkehren die Füße gänzlich. Wenn man bey letzterer Art es nur bald gewahr wird, ſo iſt das beſte Mittel dawieder, daß man ſich äuſſerſt bemühe, ſolche Stücke Vieh in Bewegung zu bringen; und ob es gleich im Anfange ſchwer hergeht, ſo muß man doch nicht nachlaſſen. Iſt aber der Brand in alle Beine zugleich gekommen, ſo hält es ſchon ſchwerer. Das allerbeſte hierbey iſt, wenn man ſie nicht bald ſchlachten laſſen will, daß man die Beine, ſo lange als möglich, reibe. Man nimmt Heuſamen, oder andere gute Kräuter, wie man ſie hat, oder auch nur gut aufgekommenes blätteriges Heu, mit etwas Leinſamen vermengt, kochet daſſelbe in einem Topfe; und wenn es etwas abgekühlt, und die ſiedende Hitze heraus iſt, bähet und wärmet man die Beine damit, und macht Umſchläge davon, welches man zum öftern wiederhohlt.

S. Oeconomiſch- und Phyſical. Lexicon, Lpz. 1750, f. Col. 458, f.

Die aus dem Franzöſ. des Hrn. L. R. u. B. überſetzte wohlunterrichtete Landwirthin, Nürnb. 1774, 8. S. 167—171.

Jo. Ge. Leopolds Landwirthſchaft, Sorau, 1750, 4. S. 428—432.

Das brennende Feuer, oder der kalte Brand, beym Hornvieh, wird im Hannoveriſchen auch das Lege genannt, und Hr. Superint. Münch hat den Gebrauch der Belladonna von vortrefflicher Wirkung gegen dieſes Uebel gefunden. Man findet ſeine deshalb angeſtellten Verſuche, im 82 St. des Hannover. Magaz. v. J. 1770, Col. 1299, f. und im 52 St. deſſelben, v. J. 1774, Col. 817—823.

schrift, wie einem solchen Rohr zu helfen sey, gläubig vorkommt: so wird man es mir wenn ich Bedenken trage, dasselbe hier an

Wer es zu wissen wünscht, wird sich gefallen la halb den 2ten Th. des Oeconomisch- und Lexicon, Col. 459, oder Döbels Jäger- Lpz. 1754, f. Th. III, S. 117, f., oder den Onomatologia forestalis, Frf. und Lpz. 177 Col. 360—363, nachzuschlagen.

Brand, eine Krankheit der Schafe und Schwe oben, S. 405, f. und unten, **Brand- Blu**

Brand in den Wäldern und Heiden, Feuer u erschaden in Forsten, Fr. bois ardin, entsteht von selbst, oder durch Verwahrlosung, oder durch

Von dem von selbst entstehenden Brande, i fel und salpeterige Materie die Ursache. D bricht im Sommer bey heißem Wetter aus, Strahlen den Boden innerlich entzünden. S Heidekraut, oder befindet sich Torf darin, beyde zu Kohlen, bis das Feuer je mehr und sich frißt. Wo sich die Wurzeln tief einziehen, Beyspiele, daß das Feuer etliche Ellen tief in d

ist es Zeit, daß die Angränzenden durch die Sturm-Glocke aufgefordert, und ganze Dorfschaften und Aemter durch reitende und laufende Bothen auf das eiligste aufgebothen werden, Rettung zu thun.

Um solches Erd- und Wald-Feuer zu löschen, muß man tiefe Gräben ziehen, die Erde nach dem Feuer zu werfen, und in die Gräben Wasser gießen, mit spitzigen Pfeilen viel Löcher hinein stoßen, und voll Wasser füllen, auch neben und über den Gräben das Heide-Kraut, Torf und Mos abzuräumen, und das im Wege liegende dürre Reisig und Holz wegzuschaffen suchen, damit des Feuer nicht darin fortlaufe, sondern sich aufhalten müsse. Mit bloßem Wasser, ohne Grabenziehen, wird nichts ausgerichtet, sondern es bricht nebenher durch, und glimmt in der Erde fort.

Ist das Gehölz aus Verwahrlosung oder Nachlässigkeit, durch Anzünden der Stoppeln, durch Asche- oder Kohlenbrennen, durch Ausbrennen der Radestöcke, durch die vom Tobakrauchen ausgeworfenen Kohlen ꝛc. entstanden, oder, wenn wohl gar durch Leichtfertigkeit oder Bosheit der Köhler, Aescherer, Holzhauer oder Vieh-Hirten, Feuer in das Gehölz gebracht wird; so ist am sichersten, daß man unter Wind einen Strich Bäume und Unterholz glatt ab, und gegen das Feuer zu, haue, jedoch breit genug; sonst, wenn die Bäume erst oben hinauf brennen, so entzünden selbige mit ihrer Hitze die nächst daran stehenden Bäume von oben. Bey Feuer ist gemeiniglich Wind; daher lodert es geschwinde fort, durch Verhauen aber wird es am ersten gedämpfet. Man pflegt auch, um den Brand in seine Gewalt zu bekommen, einen District Bäume in einiger Entfernung vom Orte des Brandes umzuhauen, und die zuletzt stehenden Bäume mit Fleiß in Brand zu setzen, damit sich jenes Feuer dahin ziehen, und sein Ziel finden möge.

Diesem Unfalle ist das harzige Tangelholz vornehmlich unterworfen, und es ist der daraus erwachsende Schade unbeschreiblich

beſchreiblich; immaßen auf ſolchen Brandſt
geuden in vielen Jahren kein Holz wieder a
und der Boden dermaßen durchbrennet wo
Spuren davon in 40, 50 und mehr Jahren n
Ob auch ſchon vermittelſt der Aſche etwas
ſo kann doch der Baumſame keine ſolche Sch
ge von der Aſche vertragen, und alſo nicht
hen, indem er davon gänzlich zerfreſſen wi

Um dergleichen Schaden wieder in etw
muß man auf dergleichen Brandſtellen das
ſtehen gebliebene Holz oder Stöcke vollends
ausroden, den ganzen Fleck umpflügen ur
und ſelbigen mit Holzſamen wiederum beſ
ſonſt, wie vorgedacht, lange zugeht, eh
wieder zum Anflug und Wachsthum kommt,
der friſche Boden hervor und herauf gebracht
aber das End-Feuer das Holz verderbt hat
auch mit Umhackung und Beſamung nicht
weil das Feuer gar zu tief geht. Jedoch ſucht
ſo viel möglich, zu helfen, und ſchonet dieſelbe
mit der Viehhütung, eben ſo wie die junge

In der Königl. Preußiſchen Holz-
Jagdordnung, für die Mittel- Alte- Neue
Mark, d. d. Berlin, d. 20 May, 1720, i
von Feuer-Schäden in den Heiden, folgende

„§. 1. Gebieten und verordnen Wir, daß ni
wer er wolle, einiges Feuer, weder im Walde
Felde, wo Holzungen ausſtoßen, machen, oder des
und Krebſens mit Feuer, ingleichem des Tobakſchm
trockner Sommerszeit, in den Heiden, bey Unſerer
gnade und bey Vermeidung zehnjährigen Karrens
ung, auch, nach Befinden, härterer Leibes- und Le
gebrauchen ſolle; Und befehlen zugleich allen Unſer
ten Bedienten, inſonderheit aber denen, welche
ſicht Unſerer Heiden und Holzungen beſtellet und b
hiermit gnädigſt, jedoch ernſtlich, daß ſie ſammt u
wachſames Auge darauf haben, auch ein jeder an
ſteif und feſt darüber halten ſolle, damit dieſer Un

nung überall gehorſamſt möge nachgelebet und alle Feuerſchäden nach Möglichkeit verhütet werden.

§. 2. Sollte aber einer oder ander, aus dringender Noth, eine verwachſene Wieſe anſtecken, und das alte Werſt und Strauch ausbrennen, oder auf dem Felde auch, um das Land zu reinigen, Feuer anlegen müſſen, ſo ſoll doch ſolches mit Vorbewußt, Willen und Genehmhaltung der Obrigkeit, auch in Beyſeyn der Forſtbedienten deſſelben Ortes, geſchehen, die es denn eher nicht, als bey ſtillem Wetter, und da man keines Windes zu befahren, verſtatten, auch ehe das Anſtecken geſchicht, die Oerter, welche angeſteckt werden ſollen, mit einem breiten Steig, damit das Feuer nicht überlaufen könne, beſchippen, zu dem Ende auch genugſame Leute mit Schippen, Spaden, Aexten, und andern nöthigen Zeuge, bey der Hand haben ſoll, damit, wenn das Feuer wider Vermuthen überhand nehmen wollte, demſelben in Zeiten gewehret werden könne. Wie denn auch ſolche Leute nicht eher vom Brande gehen ſollen, bis alles gänzlich ausgelöſchet, und ſolchergeſtalt allem beſorglichen Schaden vorgebeuget worden iſt. Würde auch jemand ſich freventlicher Weiſe unterſtehen, unangeſagt der Obrigkeit und denen Forſtbedienten, ſeine Wieſen und Aecker dennoch anzuſtecken: ſo ſoll derjenige nach Befinden mit empfindlicher Leibesſtrafe beleget werden, obgleich denen Nachbaren dadurch kein Schade zugewachſen ſeyn möchte.

§. 3. Inſonderheit ſollen die Schäfer und andere Knechte, item die Hirten, oder wer ihnen nur Anleitung dazu gegeben, auch wohl gar am Leben geſtrafet werden, wenn ſie ſich unterſtehen würden, die Heiden um der Hütung und des Graſes willen vorſetzlich anzuſtecken, und ſoll demjenigen, der dergleichen Frevele nahmhaftig machen wird, alles des dawider handelnden Schäfers oder Hirten Schafe und ander Vieh zum Recompens gegeben werden.

§. 4. Und da inſonderheit hiebevor die Hirten ſowohl in den Heiden, als auch auf den Feldern, in die Bäume Feuer gemachet, daraus großer Schade entſtanden: ſo ſoll ihnen nunmehro ſolches bey Strafe vierjährigen Karrens auf der Feſtung, oder anderer empfindlichen Leibesſtrafe, gänzlich verbothen ſeyn.

§. 5. Da auch an einigen Orten in der Heide ein Brand entſtehen ſollte, ſoll man ſchlechterdings bey denen Schäfern und Hirten, welche auf den durch das Feuer beſchädigten Heiden hüten, wie auch bey denen Dorfſchaften und Gemeinden, welche an ſolchem Orte, wo das Feuer entſtanden, die Weide gebrauchen,

iſt, welches keine Feuchtigkeit hält, ſondern ſ
geſammt durchfallen läßt.

Nach dem Berichte des 50 St. des II B. de
Nachr. der patriot. Geſellſch. in Schleſien,
1774, S. 416, hat jemand, auf einen ſolchen
baren Fleck, Lehm aus dem Ofen und Schut
und denſelben nachher mit dem übrigen Theile des
riblen laſſen. Ganz unnütz ſchien dieſe Arbeit
weſen zu ſeyn; aber doch war auf dieſem Flecke
geringer, als was auf dem benachbarten Bode

Einige rathen, verdorrte Quecken an ſolchen
einzugraben; Andere, Seifenſiederaſche dahin z

Brand-Aſche, Brand-Erde, Brand-Schutt
te Düngungsmittel; ſiehe unter **Aſche**, Th. II,

Brand-Blaſe, ſ. oben, S. 361.

Brand-Blut, eine Krankheit der Schweine

Brand-Blut äuſſert ſich bey den Schweinen d
blaſſe Farbe an der Naſe und Augen, verlorne
röchelndes Athemhohlen, und Hervorſtrecken de
ſo daß ſie den Kopf vorwärts in das Stroh ſteck
wendig an dem Kiefer entſtehen runde oder läng
ſenartige Blattern, welche man in der Schweitz
lich das Zäpflein oder Angel nennet; dieſes mit
nem heftigen Brande des Geblütes begleitet, w
bald in dem Rachen, bald an der Lunge, bal
Gedärmen, meiſtens an der Milz, äuſſert;
vertrocknet und wird hart; der Leib iſt verſtc
öfters aufgetrieben. Dieſe Krankheit nimmt
lich dermaßen überhand, daß das Vieh binnen
und ſehr oft binnen 24 Stunden, dahin fällt
denn, bey dem Aufſchneiden, an den angezeigte
ſchwarzes brandiges Geblüt zeiget.

Es iſt dieſe Krankheit der heftigen Son
und dem Mangel an Getränke, oder hitzigem
warmen Futter, zu zuſchreiben. Sie erfordert ei
nige Hülfe; und deswegen iſt nöthig, daß die

ter bey dieſer Jahrszeit auf ihre Schweine ſorgfältig Achtung geben, und, bey dem geringſten Anſchein eines Uebelbefindens, die dienlichen Mittel gebrauchen.

Die zu Zürch im J. 1763 öffentlich kundgemachten Mittel wider dieſe Krankheit, beziehen ſich auf folgende Stücke:

„1) Soll man dem angegriffenen Schweine an beyden Ohren und auf dem Schwanze die Adern öffnen, und häufig Blut weglaſſen.

2) Soll man mit einer ſpitzigen Schere das Zäpflein oder Angel wegſchneiden, und die Wunde mit Ruß und Salz, welche mit Eſſig angefeuchtet worden, reiben.

3) Soll man von nachſtehendem Tranke Morgens und Abends ein Glas voll lau zu trinken geben, und mit demſelben einen Theil des nachbeſchriebenen Pulvers vermiſchen.

Zu dem Trank nimmt man: Täſchelkraut, Gottesgnaden, Grundreblein, von jedem 1 Handvoll; Hanfſamen, 2 Löffelvoll. Dieſe klein zerſchnitten und unter einander gemiſcht, kochet man in 5 Schoppen (2½ Quart Waſſer, bis ein Schoppen (Nößel) eingeſotten iſt; alsdenn ſeihet man es durch ein Tuch, und gießt 1 Schoppen ſaure Milch, und ½ Glasvoll Baumöhl daran.

Zu dem Pulver nimmt man: Rothen Bolus, Spießglas, Salpeter, von jedem 1½ Loth; Campher, 1½ Quent; ſtößt ſolche zu einem Pulver, und theilet daſſelbe in 12 gleiche Theile.

4) Muß man ſich vor allzu warmen oder trockenem Futter hüten, und den Schweinen lieber ihre Nahrung kalt geben, und mit häufigem Waſſer vermiſchen.

Bey den geſunden Schweinen dem Uebel vorzubauen, muß man, in Anſehung der Fütterung, gleiche Vorſicht beobachten; und ſobald man gewahr wird, daß dieſe Krankheit in einem Dorfe eingeriſſen, ſoll man 1) alle Schweine in den Ställen behalten; 2) den geſunden, wie den kranken, an den Ohren und auf den Schwänzen reichlich zur Ader laſſen; 3) einige Tage unter der Fütterung, Morgens und Abends, 1 Loth Schießpulver geben, und zu Nachts 2 Loth Nußöhl einſchütten.

Endlich, da dieſe Krankheit zuweilen auf einmahl viele Stücke angreift, und ſich an verſchiedenen Orten äuſſert, und dieſemnach für ziemlich gefährlich zu achten iſt: ſo ſoll an denen Orten, wo ſolche wahrgenommen wird, der Handel mit den

Schweinen gänzlich verbothen ſeyn; auch ſoll von den abgeſtochenen oder umgefallenen, bey hoher Strafe, nicht das geringſte, weder an Fleiſch noch an Fett, zur Speiſe für die Menſchen gebraucht, ſondern, nach abgezogener Haut, das ganze Stück an einem abgelegenen Orte, dahin kein Vieh kommt, verſcharret werden; doch ſoll, zu einigem Troſt der Beſchädigten, die Haut behalten, und das Fett zu Karrenſalbe und Schuhſchmire gebraucht werden mögen.

Siehe auch oben den Art. Brand, S. 405, ſgg.

Brand-Bock, Brand-Ruthe, Feuer-Bock, Holz-Bock, L. Fulcrum focarium Fr. Chenet, Chemine (*), iſt ein längliches, auf zwey gedoppelten niedrigen Füßen ſtehendes Eiſen, deſſen beyde Enden wie Hörner in die Höhe gebogen ſind, worauf das Holz ſowohl auf dem Herde, als in dem Ofen oder im Kamin, mit einem Ende gelegt wird, damit es nicht leicht aufliege, ſondern unten Luft habe, und deſto beſſer brenne.

Diejenigen, die man in Kamine ſtellet, pflegen an dem vordern Ende mit meſſingenen oder ſilbernen Kugeln und andern Figuren gezieret zu werden.

Brand-Brief, ſ. Th. XIII. S. 158.

Brand-Caſſe, ſ. Th. XIII. S. 160.

Brand-Erde, ſ. **Brand-Aſche.**

Brand-Eule, ſ. unter **Eule.**

Brand-Flecken, ſ. **Brand-Adern.**

Brand-Fuchs, eine Art Fuchs; ſ. unter **Fuchs.**

Brand-Fuchs, Roth-Fuchs, Schweiß-Fuchs, Fr. Alezan oder Aleſan brulé, ein röthliches Pferd mit rother Mähne. Andre ſagen: mit ſchwarzer Mähne und ſchwarzen Beinen.

Brand-Giebel, ſ. unter **Giebel.**

Brand-Häring, ſ. unter **Häring.**

Brand-Herr, ſ. **Feuer-Herr.**

Brand-Hirſch, ſ. unter **Hirſch.**

Brand-

(*) Ein kleiner niedriger Feuerbock, welcher vorn keine Schnauze hat, heißt Fr. Chevrette.

d-Korn, ſ. Mutter-Korn.
d-Lattich, Brandletſche, Tuſſilago Farfara; Huf-Lattich.
dmahlen, ſ. Brennen.
d-Mauer, iſt diejenige ſteinerne Wand, welche derlich in hölzernen Gebäuden an demjenigen Orte geführet wird, wo man die Feuerſtätte hinbauen l. Eine ſolche Brandmauer muß eine genugſame eite und Stärke haben, daß kein Holzwerk von der igen Wand dem Feuer zu nahe komme, und ſich von ſen ſtarker Hitze, durch Brennung der Steine, oder ſt durch andere Zufälle, entzünden könne. In ßen, ganz ſteinernen Gebäuden, werden in dieſer auer oft mit guter Bequemlichkeit, und ohne den ingſten Uebelſtand in den Zimmern und Gemächern, Schläuche der Feuermauer fortgeführet.
d-Neſſel, ſ. unter Neſſel.
d-Otter, ſ. Natter.
nd-Pappel, Malva hortenſis; ſ. unter Pappel.
nd-Rocken, ſ. Mutter-Korn.
nd-Ruthe, ſ. Brand-Bock.
nd-Salbe, in Brandſchäden bey Menſchen, ſ. en, S. 363, fgg. bey Pferden, S. 370, f. und Brand, einer Baumkrankheit, S. 372.
nd-Schaden, Brandwunden, bey Menſchen d Pferden; ſ. oben, S. 361, fgg.
nd-Schatzung, ſ. unter Contribution.
nd-Schutt, ſ. Brand-Aſche.
nd-Sole, ſ. unter Sole.
nd-Stätte, Brand-Stellen, werden eines Theils ejenigen Oerter genennet, wo vormahls ein Gebäude ſtanden, und durch das Feuer verzehret worden; an- rn Theils aber pflegt man auf dem Lande, und an den- nigen Orten, wo, wegen weitläuftiger Haushaltung, ſſer dem Wohnhauſe, mehrere und verſchiedene Ge- lude, als: Scheunen, Ställe, Schoppen, u. ſ. f. in ei-

nem Bezirke beysammen stehen, und Einem Besitzer gehören, alle zusammen für eins zu rechnen, und die Einwohner, welche dergleichen besitzen, darnach zu zählen. In diesem Verstande sagt man: dieser Ort hat so viel Brand- oder Feuer-Stätte, d. i. so viel Unterthanen, die ihr eigen Haus, Feuer und Herd, haben.

Brand-Stein, s. Ziegel.

Brand-Versicherungs-Gesellschaft, siehe Feuer-Assecuranz-Anstalten.

Brand-Wein, Branntwein, oder **Branntewein**, L. Vinum adustum, Vinum sublimatum, Spiritus ardens, Fr. Brandevin, ist ein heller und starker Liquor, welcher in Weinländern aus Weinhefen, in Bierländern aus Bierhefen, wie auch vornehmlich aus geschrotenen, auf gewisse Weise zugerichteten Rocken oder Weitzen, mit Wasser in einem großen kupfernen Gefäße, welches man eine Blase nennet, abgezogen wird.

Es ist schwer, die Zeit, den Ort und den Nahmen des Erfinders des Brandweins, mit Gewißheit anzugeben; denn alles beruhet auf Muthmaßung und Hörensagen, höchstens auf etlichen Stellen einiger Schriftsteller, die davon zuerst Erwähnung thun. Das Wahrscheinlichste davon erhellet aus demjenigen, was Arnoldus de Villanova, Raymund Lull und Theophrastus Paracelsus uns in ihren Schriften davon sagen, daß nähmlich die Kenntniß des Brandweins von den Arabern zu den Europäern gekommen ist. Dieses bestätiget Morhof, und sagt, daß ein gewisser italiänischer Schriftsteller, Alexander Tossan, folgendes meldet: „Der Gebrauch des Brandweins ist zuerst durch einiger arabischer Medicorum Schriften, die solchen anfänglich in der Arzneykunst eingeführt, bekannt worden; und dieses dauerte, bis die Modeneser dieses Getränk in Ueberfluß nach den Abendländern versandten, davon man sich denn den weitern Gebrauch angewöhnte. Die Gelegenheit hierzu war diese. Als einst in ganz Italien ein ausnehmend fruchtbares Weinjahr war, so verdarb den Modenesern, wegen schlechten Abganges, viel Wein. Durch einen Zufall machten sie Brand-

Wein davon; und wie die Venetianer ſahen, daß die deutſchen Bergleute dieſe Waare liebten, ſo wurde es zum Commerz und immer weiter getrieben.“ So viel iſt gewiß, daß der Brand-Wein ſchon vor langer Zeit bekannt geweſen. Vermuthlich iſt der erſte Brandwein aus Wein verfertigt worden, welches ſein Beynahme Vinum adultum wahrſcheinlich macht. Die in dem Moſte entſtehende freywillige Gährung, nebſt dem ſüßen Geſchmack, hat allerdings die Menſchen auf die Gedanken bringen können, daß der ſüße Saft anderer, ſowohl Stauden als Erdfrüchte, vielleicht den Mangel des Traubenſaftes zum Theil erſetzen könne; und da endlich die Erfahrung zeigte, wie dergleichen Säfte eine Wein-artige Eigenſchaft hatten, ſo wurden ſie gebräuchlicher. Jedoch ich nähere mich zu meinem eigentlichen Zweck, die Verrichtungen, welche bey dem Brandwein-Brennen oder Schwelen vom erſten Anfange an, bis zur Deſtillation des Brandweins, vorzukommen pflegen, zu betrachten.

Es ſoll ein Brandwein-Laboratorium oder Brenn-Haus entweder ganz von neuem aufgebauet werden; oder, man will nur einen ſchon vorhandenen Platz und Wohnung hierzu einrichten. Im letztern Falle muß man ſich freylich nach der vorhandenen Bequemlichkeit, Raum und Platz richten; ich will aber die Beſchreibung deſſelben im erſten Falle, da es von neuem dazu erbauet wird, ſo einrichten, daß man auch daraus erſehen kann, wie eine bereits vorhandene Wohnung bequem und mit Nutzen dazu zu gebrauchen ſey.

Ich will mein Abſehen weder auf eine allzu große Brennerey, noch auf eine allzu kleine, einrichten. Letztere hat, im Ganzen betrachtet, faſt eben die Arbeit, ja bisweilen noch mehr, als eine große oder mittelmäßige. Eine große und Haupt-Brennerey aber anzulegen, wird man aus der Beſchreibung der gegenwärtigen leicht erlernen können, wenn man nur in Acht nimmt, daß alle Theile des Ganzen nach dem

Verhältniß der Größe und Anzahl der Brenn-Blasen gehörig eingerichtet und abgemessen werden.

Ich will also eine Brennerey beschreiben, in welcher täglich ein Scheffel gebrannt und geläutert werden kann.

Es sind hierzu zwey besondere Brennzeuge nöthig; nähmlich eins, und zwar das größte, zum Brennen, das andere, welches ungefähr um $\frac{1}{3}$ kleiner ist, zum Läutern. Wollte man zugleich auch eine kleine Destillierblase mit anbringen, so würde man, bey dem unten S. 427, sqq. beschriebenen Ofen, dieselbe mit einerley Feuer nebst den beyden ersten, treiben können. Zu diesen beyden Brennzeugen, nebst der Destillierblase, und den dazu gehörigen Kühlfässern, Vorlagelöchern und Maischgefäßen, wie auch zu einem nöthigen Wasserständer, ist ein Raum von ungefähr 10 Ellen ins Gevierte, oder 10 Ellen lang, und 10 Ellen breit, nöthig. Zu der größten Blase nebst ihrem Kühlfasse und Vorlagloche, werden $4\frac{1}{2}$ Ellen in die Länge, und $2\frac{1}{2}$ E. in die Breite, gerechnet. Zu der hierzu gehörigen Läuterblase braucht man 4 Ellen in die Länge, und $1\frac{2}{3}$ E. zur Breite. Zur Destillierblase aber ist ein Platz von 3 Ellen lang, und $1\frac{1}{4}$ Elle breit, hinlänglich. Auf jedes Maischfaß, deren 5 seyn müssen, muß man 2 Ellen ins Gevierte rechnen. Dieser Platz ist auf dem Grundriß, Fig. 344, durch A angezeigt, und zwar mit einem Brennofen nach der Erfindung des Herrn Simon. Aus diesem Brandwein-Laboratorium oder Brennstube, geht man in eine kleine Kammer, B, welche 3 Ellen breit, und $\frac{1}{4}$ E. tief ist, worin man allerley kleine Gefäße an Krügen, Flaschen, Kannen, Leuchtern u. d. gl. aufbehalten kann. Gleich darauf folgt eine Kammer C, in welcher der Schrotkasten F befindlich ist. Diese hat eine Breite von 6 Ellen, und eine Länge von 5 Ellen. Sie ist eigentlich die Stubenkammer von der gleich dabey befindlichen Wohnstube D des Brenn-Knechts oder der Magd. Durch diese Stube und die

ange-

angezeigten Kammern ist der rechte Eingang in das Brandwein-Laboratorium, damit dessen Eintritt nicht sogleich einem jeden offen stehe; jedoch ist es rathsam, in dem Vorhause E, als in welchem der Feuerofen befindlich ist, noch eine Thüre bey x anzubringen, durch welche man nöthigenfalls auch in die Brennstube gehen kann. Man bedient sich ihrer aber nur bey der Arbeit; übrigens muß sie beständig verschlossen seyn. Ueber der Wohnstube des Brennknechtes, und der darüber befindlichen Kammer, kann mit vieler Bequemlichkeit ein Boden angeleget werden, um auf demselben theils vorräthiges Getreide, theils fertigen Schrot, aufzuschütten und auszubreiten. Was die übrige Einrichtung der einzelnen Stücke anbetrifft, so wird davon in der Folge umständlicher gehandelt werden. Jetzt will ich noch einige Erinnerungen wegen des Brennhauses überhaupt beyfügen.

Das Brennhaus sowohl, als die dabey befindlichen Kammern, müssen einen von Tafelsteinen gepflasterten Boden haben. Die Brennstube, wegen des vielen Wassers, welches oft vergossen wird; daher es noch besser ist, wenn der Boden gegen eine Seite etwas abhängig, und unten ein steinern Gerinne zum Ablauf der Feuchtigkeiten, gemacht wird. Die Kammer hingegen, ja auch die Stube des Brennknechtes, haben darum einen steinernen Fußboden nöthig, weil man sich derselben auch sehr bequem zum Auskeimen des Getreides bey dem Malzmachen, bedienen kann, wie in der Folge gesagt werden soll.

Ferner ist ein Hauptumstand bey einer jeden Brandweinbrennerey dieser, daß zu allen hieher gehörigen Sachen und Hanthierungen, genugsamer Raum vorhanden sey, damit man bequem hin und her gehen, und seine Verrichtungen abwarten könne. Jedes Stück, jedes Gefäß oder Instrument, muß seinen gehörigen und beständigen Ort haben, um, bey sich eräugnendem Falle, das Verlangte sogleich finden zu können, wozu freylich auch die Ordnung der darin arbeitenden Personen vie-

les beyträgt. Wobey auch noch zu merken, daß man vornehmlich genugſames Tagelicht hinein zu bringen ſuche, damit man nicht am hellen Tage Licht brennen dürfe, welches theils ſehr unbequem, theils auch beſonders bey dem Läutern und Abziehen, höchſt gefährlich iſt.

In demjenigen Falle, da ein Brennhaus ganz von neuem erbauet wird, wollte ich wohl rathen, daſſelbe durchaus von Steinen aufzuführen, als welche Art zu bauen wegen ihrer Dauer allemahl die wohlfeilſte iſt. Wenigſtens aber muß die Brennſtube oder das Laboratorium gewölbet ſeyn, wenn auch alles übrige nur von Holz und mit Ziegeln ausgeſetzt wäre; und zwar theils deswegen, um wegen alles Feuerſchadens auſſer Sorgen und Gefahr zu ſeyn; theils aber auch, und vornehmlich darum, weil alles Holzwerk, welches ſich entweder an der Decke oder zu oberſt an den Wänden befindet, durch den feuchten Brodem und ſehr ſcharfen Dunſt, ſowohl des Maiſches als des Brandwein-Spühlichts, in kurzer Zeit durchfreſſen wird. Geſetzt, man wollte auch durch allerley Bekleidungen des Holzes dieſen Schaden zu verhüten ſuchen, ſo kann man ihn doch nicht gänzlich verhindern, weil dem ungeachtet die Schärfe des Brodems durch die kleinſten Ritzen hindurch dringt, und nach und nach das Holz durchfrißt, wodurch man einer immerwährenden Reparatur und Flickerey ausgeſetzt iſt. Um aber auch in einem gewölbten und ſteinernen Laboratorio den Abzug des feuchten Dunſtes zu befördern, iſt es nöthig, entweder in dem Gewölbe ſelbſt, oder doch zu oberſt in den Wänden, zwey Dunſtauszüge oder Luftlöcher anzubringen, welche, wofern ſie durch das Gewölbe und Dach gehen, mit einer Decke verſehen ſind, damit Schnee und Regen nicht durch dieſelben hinein ſchlagen könne. Dergleichen Zugröhren ſind vornehmlich im Winter am allernöthigſten, weil man in ſolcher Jahrszeit, wegen des heftigen Brodems vom Spühlicht und ſiedenden Waſſer, kaum einander erkennen kann.

Noch

ı höchſt nöthiges Stück, welches zur beque-
hrung eines Brandwein-Laboratorium ge-
ß das Waſſer in die Brennſtube geleitet und
ɛlaſſen werden könne. Man braucht daſſelbe
Einmiſchen des Schrotes, theils zum Abkühl-
lfäſſer. Zu dem erſten iſt es nützlicher, wenn
unntes Röhr- oder fließendes Waſſer gebrau-
denn, je weicher das Waſſer iſt, je geſchickter
uſſchließung des Getreides. Zum Abkühlen
ſſer, halte ich, vornehmlich im Sommer, das
aſſer für nützlicher. Doch, dieſes iſt eine Sa-
) nicht allenthalben zwingen läßt; denn, wo
iges Waſſer vorhanden iſt, da muß man ſich
g des Brunnenwaſſers zu allem und jedem be-
ß kommt nur darauf an, daß man daſſelbe be-
nit leichter Mühe, ſowohl in die Brennblaſen,
ı die Kühlfäſſer, bringen könne. Ich werde
ch etwas umſtändlicher handeln, wenn ich auf
zuhauſe nöthigen Gefäße kommen werde.

hr gut, wenn in der Brennſtube an derje-
te, wo das Waſſer hinaus geleitet wird, ein
g oder ander Gefäß angebracht iſt, in welchem
ndig einen Vorrath von reinem Waſſer zum
Gebrauche haben kann. An manchen Orten
brunnen theils im Brennhauſe ſelbſt, theils
er äuſſern Wand, angebracht. In dieſem
ı man leicht, ſowohl oben als in der Mitte der
röhre einen Schlauch anbringen, welcher durch
r in der Brennſtube geht, da man denn ſowohl
er durch den obern Schlauch in die Kühlfäſſer
nblaſen, als auch durch den mittlern, in einen
en Waſſerkaſten das nöthige Waſſer bringen
durch man viele Zeit und Arbeit erſparet.

ung der 344 Figur. A, das Laboratorium. B, die
mer. C, die Kammer, mit F, dem Schrotkaſten. E,
en. a, die große Brennblaſe. b, das Kühlfaß. c,

das Vorlagegefch. q, der Hahn. n, die Rinne zu
s, der Spühlichtkaſten. d, die Läuterblaſe. l, de
der, aus welchem das Waſſer in die Kühlfäſſer lä
Röhre zwiſchen den Kühlfäſſern b und e. o, ein E
Ablauf des Waſſers. p, y, ein Ständer und Wa
die Röhre, welche unter der Erde weggeht. g,
oder Deſtillierblaſe. k, k, k, k, k, die Maiſchfä
Quellfaß. z, der Feuerofen. r, ein Holzſchoppe
Schweinſtälle. 3, Miſtgrube. G, Wohnſtube.
Kammer. K, die Küche. I, ein Gewölbe.

Was die zum Brandweinbrennen e
chen Oefen betrifft, ſo iſt die bisher gewöh
derſelben vielerley Unbequemlichkeiten un
Wie viel Mühe verurſachet es z. E. nicht, de
bald der Hut aufgeſetzt iſt, und der Spiritus
anfängt, mit hinlänglichem Holze in der gr
ſchwindigkeit voll zu ſtecken, die Thüre zu v
alle Löcher zu zuſtopfen, doch ſo, daß das F
ganz und gar erſticke! Behält das Feuer zu
ſo ſteigt das Gut in der Blaſe wohl gar über,
wenn es zu heftig iſt, den Hut, mit großem S
eingebrachten Maiſches, ab. Iſt es hinge
verſtopft, ſo kann der Spiritus nicht hinlängl
ja, die ganze Maſſe hört wohl gar auf zu ko
Maiſch ſetzt ſich zu Boden, und brennt alsd
das Feuer wieder verſtärket wird, an, wo
Brandwein einen ſchlechten Geſchmack bekor
fehlt alſo hauptſächlich an einer bequemen Ei
die Gewalt des Feuers entweder nach Belieb
mehren, oder zu vermindern. Dasjenige, wa
am meiſten zur Verbeſſerung ſolcher Oefen
muß, iſt der hohe Preis des nöthigen Brennh
cher macht, daß die Rahrungsart jetzt gar n
denjenigen Nutzen bringt, den man ehemahls
habt hat, oder an denen Orten noch haben k
das Holz in großer Menge und wohlfeil zu b
iſt. Man muß alſo vornehmlich darauf ſe

man ſeine Brennöfen ſo einrichte, daß man entweder an dem nöthigen Holze ein anſehnliches erſpart, oder doch ſolche Feuermaterien darin gebrauchen kann, welche wohlfeiler, als das Holz, angeſchaffet werden können. Beyde Vortheile zugleich kann man, nebſt Vermeidung vieler anderer und theils angezeigter Unbequemlichkeiten, erhalten, wenn man, ſtatt der bisher gewöhnlichen Oefen, ſich eines andern chemiſchen Ofens, welcher in der Deſtillierkunſt unter dem Namen des faulen Heinz bekannt iſt, jedoch mit einiger Veränderung, bedienet. Bey dergleichen Ofen hat man nicht nur keine von den oben angezeigten Unbequemlichkeiten zu befürchten, ſondern es ergibt ſich auch der höchſt wichtige Vortheil dabey, daß man ſowohl die Brenn- als Läuterblaſe mit einem und eben demſelben Feuer treiben kann. Hierdurch erſpart man nicht nur ſehr viel an der Feuerung, ſondern man kann ſich auch noch dazu der wohlfeilſten Feuermaterien, z. E. der Steinkohlen, des Torfes, und der ſo genannten Lohkuchen von den Gärbern, bedienen. Ich wende mich nunmehr zu der Beſchreibung dieſes von Hrn. Simon angegebenen, und vor Neuſtadt bey Dresden erbauten, neuen Brennofens, ſo wie derſelbe auf die vollkommenſte Art angeleget werden kann. Die Verhältniſſe der Maße und Eintheilungen ſind nach der oben angezeigten Größe der Brennblaſen eingerichtet, und der Raum hierzu wird ſo angenommen, daß alle drey Blaſen hinter einander zu ſtehen kommen, ſo wie Fig. 345 anzeiget.

Zu demjenigen Theile dieſes Ofens, welcher eigentlich das Feuerbehältniß abgibt, und auswendig in dem Vorhauſe der Brennſtube befindlich iſt, wird ein Platz erfordert, welcher 1 Elle lang und eben ſo breit iſt. Iſt der Boden des Vorhauſes ſteinern, ſo hat man nicht nöthig, einen Herd zu machen. Auſſerdem beleget man dieſen viereckigen Platz mit Mauerziegeln auf der flachen Seite, oder läßt ihn nur ſchlechthin mit Kieſelſteinen pflaſtern. Auf dieſem gepflaſterten Platze a b c d führe

man

man 3 Mauern, a d, d c, und c b, 9 Zoll hoch e
der Seite a b aber läßt man eine Oeffnung p, 6 Zo
und 10 Zoll breit, welche das Aſchenloch iſt, u
durch das Feuer ſeinen Zug bekommt. Die Zieg
den hier alle auf die flache Seite, oder auf 3 Z
ſetzet, damit der Ofen ſeine gehörige Dicke bek
Wenn man mit dieſem Bau ſo hoch gekommen iſ
nunmehr der eiſerne Roſt gelegt, welcher aus 6 b
ſernen Stäben, 16 Zoll lang, und 1 Zoll ſta
ſteht. Zwiſchen zwey Stäben wird allemahl 1 Zo
Raum gelaſſen, die Stäbe ſelbſt aber auf eine von d
Ecken gelegt, damit die Aſche bequem durchfallen
Gleich über dieſem Roſt, ungefähr 2 Zoll höher,
durch die Seite d c, und die Mauer e f, ein Lo
gehauen werden, welches 10 Zoll breit, und 4,
ſtens 6, Zoll hoch iſt. Dieſem Loche gegenüber
2 Zoll über dem Roſte das Kohlenloch, 4 Zoll hoc
6 Zoll breit, wodurch hernach das auf den Roſt
kleine Holz angezündet wird. Dieſes Kohlenloch ſ
als auch das Aſchenloch, müſſen mit ſtarken ei
Thüren feſt verſchloſſen werden können; dabey
dienlich wäre, wenn die Thüre des Aſchenloches
noch eine Oeffnung mit einem Schieber, 6 Zoll br
3 Zoll hach, bekommt, damit man durch das Herau
Herunterziehen deſſelben den Zugang der Luft na
lieben vermehren oder vermindern könne. Sell
Thüre des Kohlenloches kann noch ein kleines T
Thürchen bekommen, welches hernach in verſ
nen Fällen brauchbar ſeyn würde.

Nunmehr wird der Bau dieſes Feuerofens bis z
Höhe von 3, oder auch 3½ Elle hoch, aufgeführet, die
des innern Theiles aber werden durchaus mit ein
ten Feuerleimen ausgefüllet, ſo daß der Ofen inwen
ne meiſtentheils runde Figur bekommt. Unten be
Roſte muß dieſes am ſtärkſten geſchehen, damit der
daſelbſt die Geſtalt eines Topfes oder Keſſels beko

und das Feuer beſſer beyſammen bleibe. Ehe man aber noch die letzte Lage von Ziegeln aufträgt, wird die Decke des Ofens eingeleget, und durch die letzten Ziegel mit vermauert. Hierzu iſt ein ſtarkes oder noch beſſer, doppelt zuſammen geſchlagenes Blech, 16 Zoll ins Gevierte, nöthig. In der Mitte bekommt es eine Fallthüre mit tüchtigen und 1 Zoll breiten Rahmen, damit ſie überall genau an das Blech anſchließe. Die Größe dieſer Thüre kann 6 bis 8 Zoll ins Gevierte betragen, nach der Beſchaffenheit und Größe der Feuermaterien, welche hernach durch dieſelbe in dieſen Ofen eingetragen werden. Wenn alles dieſes geſchehen iſt, wird der Ofen von auſſen noch fingerdick mit guten, wohl zuſammenhaltenden Leimen beſchlagen, damit aller Zugang der Luft verhütet werden möge. Nunmehr iſt dieſer Ofen fertig, und wird alsdann der Anfang mit Erbauung der Brennöfen gemacht.

Nach gegenwärtiger Anlage zu 3 Blaſen hinter einander, iſt hierzu ein Platz A B, von 7 Ellen lang, und 2½ Elle breit, nöthig. Vor allen Dingen wird ein Herd von Ziegelſteinen, 2½ Elle lang, und eben ſo breit, aufgeführet, ſo hoch, bis er mit der Oeffnung g h in der Mauer f e in einer Horizontalfläche liegt. In dieſen Herd wird bey r s eine Oeffnung, 10 Zoll breit, und 6 Z. hoch, gelaſſen, welche einen Canal von eben dieſer Weite und Höhe, bis nach v r ausmacht, welcher hernach zu einem Aſchenloche dient. Hierauf wird von beſagter Oeffnung g h ein Canal g i h k über dieſen Herd nach p q geführet, deſſen Weite und Höhe einerley mit der Oeffnung des Loches g h iſt. Da, wo dieſer Canal oder Feuerröhre über die Oeffnung des untern Canales v r v s weggeht, wird ein eiſerner Roſt, nach Beſchaffenheit der Größe der Oeffnung v v u u, darüber gelegt, das Aſchenloch u r u s aber mit Dachziegeln bedeckt und wohl mit Leimen verſtrichen. Ueber dieſes Aſchenloch wird abermahl ein Canal erbauet, von eben der Höhe als die Zugröhre g i h k, aber nur 8 Zoll breit.

Ueber

über befindlichen Ofenloches, müssen ebenfalls
blechernen Thüren genau verschlossen werden

Nunmehr wird der zwischen diesen Canälen
che leere Raum mit Sand ausgefüllet; der Ca
aber, die Oeffnung v v u u ausgenommen, m
auf einander gelegten Dachziegeln bedecket.
mit ist die erste Anlage zu dem Hauptofen, ol
großen Brennblase, fertig. Diese muß
selbst in ihre gehörige Lage und Stellung gebr
den, um den Ofen vollends um dieselbe aufzu

Ich nehme an, daß die Blase in ihre
Weite, oder im Durchschnitt, 1½ dresdner Z
ge. Man mache also auf den Herd eine Unte
Ziegeln oder hölzernen Klötzen, 8 Zoll hoch,
obern Rande der Oeffnung v v u u an gerechn
diese Unterlage setze man, recht über die Mitte
Oeffnung, die Brennblase, und führe nunme
Bau auf folgende Art, wie Fig. 349 zeigt, a
den Winkeln des Herdes bey a a, fülle man
mit Leimen und Ziegelstücken, aus, damit er ei
förmige Gestalt bekomme, und, so viel als mö
lenthalben 8 oder wenigstens 6 Zoll von dem

wieder zwo Reihen Mauerziegel rings herum
et, und 6 Zoll von der Blaſe abgehalten wor-
wiederum eine Lage Dachziegel ein- und bis
aſe angeſchoben, ausgenommen in den Gegen-
) 6, woſelbſt zwo Oeffnungen bleiben, jede 8
, durch welche die Hitze aus dem untern Canal
ern ſteigt. Eben ſo wird nach einer neuen
6 Zoll verfahren, und in den Gegenden bey 7
wo Oeffnungen, wie in 5 und 6, gelaſſen.
folgen die beyden letzten Reihen von Ziegeln,
an den obern Rand der Blaſe reichen. Ihr
on der Blaſe muß wenigſtens 5 Zoll betragen,
Canal e e (Fig. 349) ſelbſt nicht zu geſchwinde
erfüllet und verſtopfet werde. Ehe auf dieſe
icht von Ziegeln die Decke gelegt wird, muß
jenigen Seite, an welche hernach der Ofen zur
e erbauet werden ſoll, eine Oeffnung f von 6 Zoll
te laſſen, auf welche hernach der Rauchfang
ugröhre, durch welche die ganze Hitze regieret
eführet werden kann. Weil die Mauern des
nlich weit von der Blaſe abſtehen, ſo würde
ine allzu feſte Hältniß haben, da die Arme kei-
uf der ganzen Mauer ruhen. Um dieſem Um-
uhelfen, werden 3 Stücke Eiſen von benö-
ge und Stärke von einer Seite des Ofens zu
, unter den beſagten Armen der Blaſe geleget,
n dieſelben nebſt der ganzen Blaſe ſicher und
zen, ohne daß man nöthig hat, den obern
vegen enger zuſammen zu ziehen. Nachdem
Ofen völlig zugemacht worden, ſo iſt weiter
g, als daß man ihn etliche Tage wohl aus-
ſſe, und nachher die Unterlagen wegnehme.
hr wird Anſtalt gemacht, auch den Ofen zu
oder ſo genannten Läuter-Blaſe zu erbauen.
ich nicht nöthig, mich bey allen und jeden
mſtändlich aufzuhalten, da das meiſte, ja

faſt

faſt alles, mit dem vorhergehenden übere
Weil die Blaſe ſelbſt um ſehr viel kleiner als D
Blaſe iſt, ſo hat man auch nicht ſo viel Platz
nöthig. Der Herd hierzu darf nur 2 Ellen
breit ſeyn, weil der Durchmeſſer der Blaſe n
der Spielraum für das Feuer $\frac{1}{4}$ Elle auf jed
und die Dicke der Mauer ebenfalls $\frac{1}{4}$ Elle betr
oben angezeigte Canal g i h k (Fig. 345) w
der Scheidemauer q p, die aber 18 Zoll dick
weggeführt, und bis nach n o in einerley Wei
he verlängert. Nur eräugnet ſich hier folg
ſtand. Da die Läuterblaſe nicht viel über 22
1 Elle hoch iſt, ſo muß der Herd derſelben um
her gemacht werden, als die Blaſe ſelbſt, in
ung mit der großen, kleiner iſt. Sie darf
nicht ſo hoch ſtehen, als die große Blaſe; di
der Kühlfäſſer aber erfordert es, daß ſie höh
als es die horizontale Lage der Herde mit ſ
Durch dieſe Erhöhung des Herdes erlangt n
einen andern Vortheil, nähmlich einen etw
tern Zug des Feuers durch die ſchief aufſtei
ung des Canales innerhalb der Scheidew
dieſen beyden Blaſen. Die Läuterblaſe
zwo Zugröhren oder Canäle, in welchen
dieſelbe herum geht. Die obere Oeffnur
Röhre, Fig. 346, B, iſt auf der Seite
gen die große Blaſe befindlich, wo ſie ihr
den aufgeführten Rauchfang hat. Sow
fang von der großen Blaſe, als auch der
Blaſe, werden auf der Scheidemauer zwi
den Orten aufgeführt; und das iſt die
eben dieſe Scheidewand 18 Zoll ſtark
Fig. 347, ſieht man beyde Zugröhren
ſtellt. a, iſt die Zugröhre von der gr
der Läuter-Blaſe. Bey Erbauung de
Ziegel nur auf die hohe Seite geſetzt,

Rauchfang 4½ Zoll im Lichten zu ſeiner viereckigen Weite cd und de. Wenn dieſe Zugröhren etwa ¾ Ellen oberhalb der Oefen aufgeführt ſind, muß in jeder derſelben ein eiſerner Rahmen, der wenigſtens 2 Zoll breit iſt, eingemauert werden, damit man in denſelben einen eiſernen Schieber, 7 Z. breit, und 8½ Z. lang, hin und her bewegen, und dadurch den Zug der Luft und die Gewalt des Feuers nach allen Graden und Stufen bewirken und regieren könne. Am beſten iſt es, wenn beyde Rahmen aus einem Stücke, nach Fig. 348 gemacht werden, da ſie theils an und vor ſich feſter, theils auch beſſer in dem Mauerwerke befeſtiget werden können. Ueber dieſen Schiebern wird alsdann dieſer doppelte Rauchfang ſo hoch aufgeführet, als es die Umſtände und Gelegenheit erfordern.

Es folgt nunmehr die Erbauung des dritten Ofens zu der Abzieh- oder Deſtillierblaſe. Da die Größe derſelben ſehr verſchieden iſt, ſo kommt es darauf an, was man für eine erwählet, um die Größe des Ofens darnach einzurichten. Ich nehme hier eine ſolche Deſtillierblaſe an, welche ungefähr 14 Zoll im Durchmeſſer hat. Man hat hierbey weiter nichts zu merken, als daß man am Ende des Feuercanales l m n o (Fig. 345) unter der Läuterblaſe bey n o eine kleine aufſteigende Oeffnung, ungefähr 4 Zoll ins Gevierte, laſſe. Die Wand des Läuterofens, durch welche dieſe Oeffnung geht, kann zugleich auch die Wand des Deſtillierofens ſeyn. Er bekommt ein Aſchen- und Kohlen-Loch, nebſt einem Roſt, wie die andern Oefen, nur über dem Roſt keinen eiſernen Schieber; ſtatt deſſen muß die Oeffnung aus dem großen Feuercanal entweder mit einem Schieber, oder mit einem wohl eingepaßten ſteinernen Stöpſel genau verſchloſſen werden können, im Fall man ſich dieſer Blaſe nicht bedienen wollte. Gemeiniglich werden dieſe Blaſen ſo eingeſetzt, daß man ſie bequem aus dem Ofen heraus nehmen kann. Was hingegen die Oeffnung betrifft, wodurch die Hitze des Feuers in dieſem kleinen Ofen herbey gezogen und re-

giert wird: ſo kommt es darauf an, ob dem Beſ
Laboranten ein wenig Rauch ſehr beſchwer
Machte man ſich daraus nichts, ſo dürfen n
freyen Seiten des Ofens zwey viereckige Löch
breit und hoch, angebracht werden, welche ma
chernen Schiebern, theils mehr, theils weni
kann. Wollte man ſich aber dieſem Rauche
ausſetzen, ſo iſt es nöthig, ebenfalls eine Zugr
Rauchfang, nebſt gehörigen Schieber, aufzuf
aber nicht weiter, als etwa 3 Zoll im Lichten,

Es iſt der jetzt beſchriebene Ofen zwar etwa
rer zu erbauen, als ein gemeiner Brennofen
ſowohl die Bequemlichkeit bey dem Brennen
auch die Erſparung der Feuermaterien, bringe
zem dasjenige vielfach wieder ein, was er meh
anderer, zu bauen gekoſtet hat. Ueberdies
mehr in ein ſolches Laboratorium, wo dieſe Sa
ins Große getrieben wird, und die Blaſen niem
leer werden. Für diejenigen, welche dergleic
thierung nur mit kleinen Blaſen treiben, will ic
jetzt auch eine Verbeſſerung der gemeinen Brenn
geben, wenn ich vorher werde gezeigt haben,
ſich des oben beſchriebenen Ofens eigentlich
Brandweinbrennen mit Nutzen zu bedienen h

Es eräugnen ſich aber bey dem Gebrauch
Ofens, in ſo fern er aus 3 Blaſen beſteht, ſechs
re Fälle, bey deren jedem ich ſeinen rechten Gebr
gen will. Dieſe Fälle ſind: 1. wenn man den erſ
oder die große Brennblaſe allein feuern will;
man ſowohl die Brenn- als auch die Läuterblaſe
treiben will; 3. wenn man nur die Läuterblaſe al
gehen laſſen; 4. wenn man ſich aller drey Blaſen
mahl bedienen will; 5. wenn nur die erſte und dri
ſe gehen ſollen; 6. wenn nur die andere und drit
getrieben werden ſollen. Alle dieſe verſchiedene
fordern auch ihre beſondere Handgriffe ſowohl

[redacted]ung, als auch vornehmlich in der Regierung des Feuers, oder des gehörigen Grades der Hitze.

Der erſte Fall war dieſer: Man will den erſten Ofen oder die große Brennblaſe allein feuern. Hierbey kommt es wieder darauf an, ob man nur reines Waſſer in derſelben zum Sieden bringen, oder, ob man das abgegorene Gut darin brennen will. In jenem Falle iſt man nicht nöthig, den äuſſern Feuerofen mit Feuermaterien anzufüllen, ſondern das Feuer wird nur durch das unter der Blaſe befindliche Ofenloch c (Fig. 349) angemacht, das Aſchenloch d, und der Schieber ff auf-, alle übrige Schieber und Thüren in den Nebenöfen aber zugemacht. Das Holz, deſſen man ſich hierzu bedienen will, muß ſo viel möglich, trocken und klein zerſpalten ſeyn. Wollte man hingegen den erſten Ofen deswegen feuern, um abgegorenes Gut zu brennen: ſo verfahre man folgender Maßen. Auf den Roſt des im Vorhauſe befindlichen Feuerofens a b c d, lege man dürres und kleines Holz, oder gar Reiſig, welches geſchwinde Feuer giebt; jedoch darf man es noch nicht anzünden. Hierauf ſchüttet man durch die in dem eiſernen Deckel dieſes Ofens befindliche Fallthüre, diejenige Feuermaterie hinein, womit man brennen will. Sind es Steinkohlen, ſo müſſen ſie vorher bis zur Größe eines Hühner-Eyes zerſchlagen werden, und man kann zugleich alles kurze Gehölz und Abgänge mit untermengen, wiewohl es nicht ſchlechterdings nöthig iſt. Wollte man Torf oder Lohkuchen brauchen, ſo iſt es ebenfalls nützlicher, dieſelben ein oder zwey Mahl von einander zu brechen. Man könnte auch den ganzen Ofen mit kurzen Stücken und Klötzerchen von hartem Holze füllen, wobey aber kein ſonderlicher Nutzen iſt. Wofern man dieſen Feuerofen beſtändig mit Torf, Lohkuchen ꝛc. füllen wollte: ſo iſt es dienlicher, denſelben gleich anfangs etwas weiter zu machen, und ihm wenigſtens 18 Zoll im Lichten zu geben. Wenn der Ofen mit dergleichen Materien ganz voll gefüllet iſt, ſo wird

den Deckel deſſelben Sand oder geſiebte Aſche
und mit derſelben vornehmlich die erwähnte
händehoch, beſonders um die Fugen und Rän
cket; das Kohlenloch ſowohl als auch das
aber werden zugemacht. Nunmehr macht m
obige Art mit kleinen dürren Holze Feuer unt
ſe, nachdem vorher alle Thüren und Schieber
Oefen zugeſchloſſen worden. So lange dieſes
ert, muß das Gut in der Blaſe etliche Mahl u
werden. Wenn man merkt, daß die Maſſe zie
iſt, und bald zum Sieden kommen möchte, läſ
Hut aufſetzen, alle Fugen wohl verſtreichen, u
was dürres Holz unter die Blaſe legen. Hie
man das Aſchenloch, wie auch die Ofenthüre
dem auswendigen Feuerofen hingegen wird
Loch aufgemacht, und durch das Kohlenloch da
te dürre Holz oder Reiſig angezündet. Der
in der Zugröhre oder Rauchfange muß völl
ſeyn. Nach dieſen Anſtalten bleibt man bey
ſo lange ſtehen, bis die Röhren völlig heiß ſin
Spiritus zu gehen anfängt. Sobald die
wird der Schieber ff nebſt dem Aſchenloche in
Ofen völlig zugeſchoben; jedoch muß letzterer
Luft in den Ofen ſtreichen laſſen, welches am b
durch Hülfe des an dem großen Schieber oder
findlichen kleinen Schiebers geſchehen kann.
merke alsdann, ob das Brandwaſſer oder d
Wein ſtark genug geht, ohne daß er warm he
me. Geht er zu ſtark und etwas warm, ſo dar
das Aſchenloch noch mehr verſchließen; geh
gen zu ſchwach, ſo zieht man den Schiebe
Rauchfange ein wenig auf, und gebe Acht, ob d
Wein etwas ſtärker zu laufen anfange. Mit die
achtungen halte man ſo lange an, bis die Hitz
hörigen Grad hat, welcher am gleicheſten wi
das unter der Blaſe befindliche Holz völlig verl

die Blaſe ihre Hitze nur allein aus dem Feuer bekommt. Hat man auf dieſe Art nur etliche Brän than, ſo wird die Erfahrung gleich lehren, um wie die Schieber an dem Aſchenloche und Rauchfange eder geöffnet, oder zugemacht werden müſſen. Soll ierbey etwann der Fall eräugnen, daß die Feuermate dem Ofen nicht zulänglich wäre, den ganzen Brand elben: ſo darf man nur das Aſchenloch des Feuer völlig zuſchließen, und durch die Thüre des Ofen s noch etliche Mulden der vorhandenen Brennma en einſchütten, die Thüre alsdenn wieder wohl ver n, und das Aſchenloch ſo weit, als es vorher gewe ſſen. Hat die Erfahrung das erſte und andere gelehret, daß der Feuerofen genugſame Materie in ſe, um einen ganzen Brand herüber zu treiben: ſo an, bey den folgenden Bränden, die Blaſe ganz nd ohne Bedenken für ſich allein gehen laſſen, ur die Vorlage groß genug iſt, daß ſie nicht über könne, und auch das Waſſer im Kühlfaſſe beſtändig inlängliche Kühlung erhält. Wäre endlich der völlig abgelaufen, die Feuermaterie aber doch icht gänzlich verzehret, ſo kann daſſelbe leicht aus et werden, wenn man das Aſchenloch gänzlich ver t, den Rauchfang zuſchiebet, und zum Ueberfluß och mit dem eiſernen Schieber über der Ofenthüre (345) die ganze Oeffnung v v u u verſchließt.

te man nunmehr ſchon wieder einen Brand zum ßen in Bereitſchaft ſtehen, welches auch von wegen ſo ſeyn ſollte: ſo wird die Blaſe in der Ge digkeit von dem rückſtändigen Spühlicht rein ge wohl ausgeſpühlt und ausgewiſcht, und alsdann ne Brand eingegoſſen. Hierauf macht man wie uer unter die Blaſe, öffnet den Schieber am fange, und das Aſchenloch d. da denn das Gut er Zeit wieder heiß werden wird. Unterdeſſen er Feuerofen wieder vollgefüllet, und ihm durch

das Aſchenloch ein wenig Luft gegeben, damit das in demſelben nicht gar verlöſche, ſondern in der durch Zulaſſung mehrerer Luft leicht wieder in gerathen könne. Uebrigens verfährt man in wie bey dem erſten Brande.

Der zweyte Fall war dieſer: Man will ſowo Brenn- als auch die Läuter-Blaſe zugleich re Man kann dieſen Umſtand wieder gedoppelt betra man will entweder die Läuterblaſe unterzünden, wo Brennblaſe ſchon geht, oder, man zündet die Läut zuerſt, und hernach die Brennblaſe, unter. Der Fall hat einige Schwierigkeiten, welche aber a überwinden ſind, und daher will ich ihn zuerſt m Geſetzt, die Läuterblaſe wäre ſchon im völligem G die Schieber an der Zugröhre und dem Aſchenlo Feuerofens geſtellt, und man ſähe ſich genöthigt, gewordenen oder ausgegorenen Maiſch einzuſchü iſt der beſte Rath hierbey dieſer: man mache ein tü Feuer unter die große Blaſe, ſtoße den Schieber Aſchenloche des Feuerofens meiſtentheils zu, und die unter die Läuterblaſe von dieſem angezündeten dringende Hitze, durch den eiſernen Schieber m (Fig welchen man unter derſelben oberhalb der Ofent einſchieben kann. Mit dieſem muß man die Hitze ſ mäßigen, bis die große Blaſe in Gang iſt, woran eben das zu beobachten hat, was in dem Falle geſ muß, wenn man die Brennblaſe eher als die Läut unterzündet, und wovon ich jetzt reden will. Na die Brennblaſe nach der oben bey dem erſten Fa ſchriebenen Art in Gang gebracht worden, ſo mach auch unter die Läuterblaſe ein Feuer von guten H Holz, öffnet den Schieber l (Fig 349), und das L Loch l: gibt aber dabey genau Acht, ob vielleicht die L Blaſe von dieſem Feuer zu viel Hitze bekomme. man dieſes an dem ſtärkern Gehen derſelben, ſo n man dieſe Hitze durch das Zumachen des Schie

der, wenn dieſes nicht hinreichend iſt, durch Einſchiebung des Schiebers n über dem Ofenloche c. So bald die Röhren der Läuterblaſe, wie gewöhnlich, heiß werden, wird ſowohl das Aſchenloch h. als auch der Schieber l, zugemacht, hingegen unter der großen Blaſe alles wieder in den erſten Stand geſetzet, und folglich beyde Blaſen nur durch Hülfe der Hitze, welche aus dem Feuerofen kommt, getrieben, an welchem zu dem Ende das Aſchenloch etwas mehr geöffnet werden muß. Um nun jeder Blaſe den gehörigen Grad von Hitze zu geben, ſo muß man, wenn z. E. die Brennblaſe in ihrem ordentlichen Gange wäre, die Läuterblaſe aber zu ſchwach ginge, den Schieber l etwas aufziehen, zugleich aber auch den Schieber ff nur ſo viel zuſtoßen, als der erſtere geöffnet worden iſt. Sollte dem ungeachtet die Hitze für beyde Blaſen noch zu ſchwach ſeyn, ſo hilft man ſich mit mehrerer Oeffnung des Aſchenloches in dem Feuerofen. Wäre hingegen die Hitze unter der Brennblaſe zu heftig, ob man auch gleich den Schieber ff völlig zugeſtoßen hätte, ſo kann man dieſelbe ganz leicht durch Hineinſtoßung des großen Schiebers n unter der Blaſe mäßigen. Man merke ſich übrigens wohl, in was für einer Stellung die Schieber insgeſammt geweſen, wenn beyde Blaſen ihren gehörigen Grad der Wärme gehabt haben, um in der Folge eben dieſes zu beobachten.

Der dritte Fall iſt: Man will die Läuterblaſe allein gehen laſſen. Hier hat man weiter nichts zu beobachten, als, daß man den Feuerofen füllet, alle Schieber und Thüren der erſten Blaſe zumachet, und die Läuterblaſe allein mit kleinem Holze bis zum Gehen bringt. Nachher verfährt man eben ſo, wie in dem erſten Falle, nach dem Unterzünden der erſten Blaſe, geſagt worden iſt.

Der vierte Fall war, wenn man alle drey Blaſen auf einmahl will gehen laſſen. Hier ſuche man vor allen Dingen die erſten beyden Blaſen in Gang zu bringen. Alsdann wird die Oeffnung in dem großen Feuer-

Canal nebst den Zuglöchern aufgemacht, die Schieber bey der Brenn- und Läuterblase aber etwas zugestoßen, damit die Hitze mehr nach der Destillierblase gehe. Dieses läßt man so lange, bis auch diese zu gehen anfängt, da man sogleich die Zuglöcher verstopft, und hingegen die Schieber der Rauchfänge an den beyden Hauptblasen wieder in etwas eröffnet, so lange bis die Hitze unter alle Blasen gleich vertheilt ist. Wollte man die Destillierblase auch geschwinder in Gang bringen, so darf man nur etwas glühende Kohlen, oder auch klein Holz, darunter legen, und einmahl abbrennen lassen, damit sich die Blase desto geschwinder erhitze.

In dem fünften Falle, wenn nur die erste und dritte Blase gehen sollen, bringt man zuerst die große Blase in Gang, macht an der Läuterblase alle Thüren und Schieber fest zu; und wenn die erste geht, verfährt man mit der Destillierblase eben so, wie ich bey dem vierten Falle gesagt habe. Alles dieses beobachtet man auch bey dem sechsten Falle, wenn nur die andere und dritte Blase getrieben werden sollen, da man mit der großen Blase eben dasjenige thut, was im Vorhergehenden mit der Läuterblase geschah.

Wollte man nur die beyden großen Blasen ohne eine kleinere Destillierblase auf diese Art treiben, so wird, wie ein Jeder selbst einsehen kann, die Arbeit in vielen Stücken leichter und besser gehen. Dabey will ich nur noch dieses erinnern, daß es sehr wohl gethan ist, wenn man in jeder Blase, welche binnen der Zeit, da eine andere geht, nicht gebraucht wird, etwas Wasser eingießt, damit das Metall nicht, zum Nachtheil der Blase, zu sehr erhitzet werde.

Wo es der Platz und die Gelegenheit nicht zulassen will, dergleichen Blasen hinter einander zu erbauen, sondern man genöthigt ist, sie von verschiedenen Seiten des Feuerofens anzulegen, da hat man weiter nichts, als dieses, zu beobachten, daß die Oeffnungen in dem Feuerofen,

durch

ch welche die Hitze unter die Blasen gehen soll, ihre örige Größe und Proportion bekommen. Sie müs- vollkommen horizontal gegen einander liegen, ihre hen müssen einerley seyn, nur ihre Breiten können h Beschaffenheit der Größe der Blasen etwas ver- ndert oder vermehret werden. Uebrigens werden alle Thüren, Schieber, und Roste erfordert, wie bey den gen angezeigt worden ist. Wäre das Brandwein-La- atorium so eingerichtet, daß es gewölbt und mit ei- n Rauchfange versehen ist: so kann es nicht schaden, es ist in den meisten Fällen bequemer, wenn auch Feuerofen selbst in demselben befindlich ist. Nur Abkühlen der Kühlfässer macht alsdenn, wenn die sen nicht hinter einander stehen, etwas mehr Schwier- it, die aber doch noch gehoben werden kann.

Nunmehr will ich noch kürzlich zeigen, **wie auch gemeinen und überall gewöhnlichen Brems- fen verbessert, und zu ihrer Absicht bequemer gerichtet werden können.** Es kommt hierbey al- darauf an, daß das Feuer einen guten Luftzug bekom- dieser Zug aber auch in der Geschwindigkeit und h allen Graden vermehret oder vermindert werden ne. Hierzu hält Hr. Simon folgende Einrichtung die bequemste und leichteste. Siehe Fig. 350. Man einen Herd A B, von gehöriger Länge und Breite Ziegeln, an 3 Zoll hoch, belegen, und über demsel- ; bey a, ein Aschenloch, 10 Z. breit und 6 Z. hoch, ch die Wand hauen. Die Mauer des Herdes erhö- man alsdann noch um 6 Zoll, läßt aber in derselben Canal a c 10 Z. breit und 6 Z. hoch. Die Länge selben muß so groß seyn, daß die Gegend bey c gera- unter die Blase komme. Ueber diesem Canal wird,) c, ein Rost befestiget, von ungefähr 6 bis 8 viereck- n und 14 Zoll langen Stäben; das übrige des Ca- es aber wird, bis nach b, mit Ziegeln bedeckt, wozu n entweder Dach- oder noch besser, Mauer-Ziegel,

nehmen kann. Ueber dieſem neuen Herde, welcher ganze Unterfläche e e des Ofens ausmacht, wird be wiederum ein Loch in die Mauer gehauen, welches 10 breit und 8 Z. hoch iſt, und eigentlich zum Einheitzen die Dieſes Ofenloch ſowohl, als auch das darunter befi che Aſchenloch, müſſen mit eiſernen Thüren, von eben Beſchaffenheit, wie ich oben beſchrieben habe, genau ſchloſſen, und nach Belieben mehr oder weniger eröff werden können. Nunmehr führe man den Bau ſein Ofens weiter in die Höhe. Die Blaſe ſelbſt muß wen ſtens 10 bis 12 Zoll über den Roſt erhaben ſeyn, dam man Platz genug behalte, den Ofen voll Holz oder ande Feuermaterien zu ſchütten, ſo bald die Blaſe angegang iſt. Um den Ofen ſelbſt laſſe man eben ſolche Canäle la ſen, wie ich bey dem vorigen Ofen beſchrieben habe, da ſo, daß ſie wenigſtens 6 Zoll hoch und breit ſeyn. Bey wird nunmehr eben ein ſolcher Rauchfang mit eine Schieber h angebracht, wie bey dem erſten Ofen angege get worden iſt. Hier iſt es willkürlich, ob man denſelb gerade in die Höhe durch das Laboratorium führen, oder ob man ihn bey g durch die Wand B D in den groſſe Rauchfang leiten will. Soll dieſer Ofen gefeuert wer den, ſo wird das Aſchenloch a, nebſt dem Schieber h, völ lig geöffnet, die Ofenthüre b aber nach eingelegtem Koh ze völlig zugemacht, da denn dieſer Ofen ſo gut als ein Windofen ziehet, und das eingegoſſene Gut bald zum Kochen oder Gehen bringen wird. So bald dieſes er folgt, wird der Schieber h, nebſt dem Aſchenloche a, zu gemacht, der innere Raum e e des Ofens voll Holz, oder andern Materien, geſchüttet, und endlich die Thüre b feſt verwahret, und zum Ueberfluß mit etwas Lehmen verſtrichen. Nunmehr gebe man durch einige Oeffnung des Schiebers h, und eines kleinen Schiebers in der Thüre bey b, dem Feuer etwas Zug, ſo viel als zum or dentlichen Uebertreten des Brandweins nöthig iſt. Sind dieſe Oeffnungen einmahl richtig geſtellet, ſo kann man

n die Blaſe ohne Bedenken 4 bis 6 Stunden allein
en laſſen. Fände man ja, daß ſie unter dieſer Zeit
weder zu ſchwach oder zu ſtark ginge, ſo kann man
s Feuer ſehr leicht, durch Oeffnung oder mehrere Zu-
ebung des Schiebers h, alle nur mögliche Grade des
ges und der Hitze geben.

Eine in hieſigen Gegenden gewöhnliche Brand-
inblaſe, Fig. 351, worin Maiſch von einem einzi-
Scheffel geſchwelet werden kann, hält 3 Tonnen
r 300 Quart. Die Blaſe ſelbſt a b, iſt cylindriſch,
Kupferblech, inwendig verzinnt, und verenget ſich
n in eine Falze a. Sie wird mit ratenauer feuerfe-
Backſteinen in einem Herd b c eingemauert, und
Feuer unter das Schürloch d unter der Blaſe ange-
bet. Hinter der Blaſe ſteht die zubehörige Schor-
röhre, in welcher über der Blaſe ein eiſerner Schie-
iſt, womit der Brandweinbrenner die Stärke und
haftigkeit des Feuers unter der Blaſe vermehren
r vermindern kann. Auf die Falze a, wird beym
ndweinſchwelen der Blaſenkopf, Helm, oder Hut,
aufgeſetzet. Er hat neben ſeiner obern Decke ein
hr f g, welches beym Brennen auf die obere Mund-
g der Schlange g i h aufgepaſſet wird.

Es kommt beym Brandweinbrennen vornehmlich
auf an, daß viel Dunſt aufſteige und geſammlet wer-
Da nun der Dunſt von der Oberfläche der zu deſtil-
enden Maſſe aufſteigt, ſo iſt es rathſam, den Brand-
nblaſen ſo große Oberfläche zu geben, als ſich nur thun
, und den Helm darnach einzurichten, daß er, ſo viel
möglich, allen aufſteigenden Dunſt auffange und in
Vorlage bringe. Bey den gewöhnlichen Blaſen iſt
Blaſenhals ziemlich enge, und der Helm hat die
ſtalt eines Kegels, deſſen breiterer Theil oben ſtehet,
mit einem erhobenen Boden verſehen iſt; gleich
an ſtehen die Röhren, durch welche die geſammleten
nſte abfließen. Solcher Geſtalt ſteigen nicht nur

nicht

nicht genug Dünſte auf, ſondern es kommen auch nic
alle, die in den Helm ſteigen, in die Röhren, indem dieje
nigen, welche ſich an den Seiten des Helmes, auch an de
Theil des Bodens, der den Röhren gegen über ſteht, an
ſetzen, wieder herunter fallen müſſen. Es könnte alſo
hier der Blaſenhals mit gutem Nutzen weiter ſeyn, und
einen Helm haben, der unten eine Rinne, in welcher alle
Dünſte, die einmahl in den Helm geſtiegen ſind, zuſam-
men fließen, hat, aus welcher ſie durch die daran ſtoßende
Röhre in die Vorlage laufen müſſen, kurz, die ſo geſtal-
tet ſind, wie die gläſernen Helme gemeiniglich zu ſeyn
pflegen. Ein auf den Helm geſetzter Kühlhut, den man
mit kaltem Waſſer angefüllet hat, würde das geſchwinde
Zuſammenfließen der Dünſte ſehr befördern; und da-
mit das Waſſer in dem Kühlhute beſtändig kalt bleibe,
kann man kalt Waſſer durch einen Heber, deſſen Röhre
beynahe bis auf den Deckel des Helmes reichet, zufließen
laſſen; ſolcher Geſtalt kommt das kalte Waſſer allezeit
dahin, wo es am nöthigſten iſt, und das wärmere kan
oben durch einen Hahn aus dem Kühlhute abfließen.

Man hat in hieſigen Gegenden auch große, oder
genannte Fünfſcheffel-Blaſen. Dieſe haben im S
den, zum Spühlicht ablaſſen, einen Zapfen oder
Schraube, damit das Spühlicht nicht oben ausge
pfet werden darf. Es iſt auch letzteres ſehr ſchlim
der Blaſe zu ſchöpfen; es wird durch das Ausſc
die Blaſe am Boden ſehr abgerieben.

Eine, in Anſehung der Beförderung des Uel
bens ſowohl, als auch zur Erſparung der Fe
überaus vortheilhafte Einrichtung, von Hrn. Vi
welche in No. 55 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1
findlich iſt, verdient alle Aufmerkſamkeit. Die
lichen Blaſen ſind dergeſtalt eingerichtet, daß
unter gemachte Feuer von der erhöheten Mitte
dens niedergedrückt, und die Lebhaftigkeit der
wenn ſie ſich um denſelben herum gebogen,

Blaſe erſt an der äuſſerlichen Fläche erwärmen muß. Dieſe Erwärmung geht alsdann nach und nach, doch auch nur ſeitwärts durch das Anſtreichen und Reiben der Feuertheilchen in das Innere ihres Körpers; und mithin wird Zeit erfordert, ehe der Mittelpunct der Blaſe in gleiche Erwärmung mit ſeiner Oberfläche geſetzt wird. Man wird daher nur die Hälfte der Zeit zu ihrer Erhitzung gebrauchen, wenn man zu gleicher Zeit auch die Zunge der Flamme in ihr Inneres eindringen läßt, oder, welches einerley iſt, wenn man die Blaſe von innen und auſſen zugleich erhitzt.

In dieſer Abſicht laſſe man ſich, nach der Zeichnung Fig. 362, eine Blaſe verfertigen, an deren Mitte des Bodens eine Zugröhre befeſtiget wird, welche durch die ganze Blaſe hindurch geht. Unten am Eingange im Boden, mache man dieſelbe, nach Beſchaffenheit der Größe der Blaſe, 4, 5 bis 6 Zoll im Durchſchnitt, und laſſe ſie, gleich einem Trichter, 14, 16 bis 18 Zoll in der Blaſe in die Höhe gehen, daß ihre obere Oeffnung 3, 4 bis 5 Viertelzoll im Durchſchnitt behalte. An dieſem Trichter füge man, vermittelſt einer Schraube, die übrige Röhre, die, als ein hohler Cylinder, durch die ganze Höhe der ganzen Blaſe, ſammt dem darauf zu ſetzenden Hute, noch ungefähr um 3 Zoll hoch, hinaus geht, damit ſolche, wenn der Lutter durchgegangen iſt, von dem in der Blaſe befeſtigten Trichter abgeſchraubet, und die Blaſe deſto bequemer wieder gereiniget und ausgetrocknet werden kann. Durch die Mitte des Hutes aber befeſtige man oben heraus eine Dille, die um 2 Zoll niedriger ſey, als die Röhre, welche durch dieſelbe hindurch geht. Dieſe muß, ſo viel möglich, genau an die Röhre anſchließen, damit ſie mit einer Verklebung von Papier und Pappe, wie man bey dem Aufſatz des Hutes zu thun pflegt, umſchlagen werden kann, daß von den ſpirituöſen Theilen des Brandweins nichts durchdringen möge. Oder, welches noch füglicher geſchehen kann, man ver-

vereinige die Dille und die Röhre mit einander durch eine andere Schraube, in welcher eine etwas engere Mutter, ſo die Röhre, und eine etwas weitere, ſo die Dille umgeben kann, damit aus dem Hute und der Röhre, wenn ſolcher darauf geſetzet worden, nur ein Stück werde.

a (Fig. 352) iſt die Schraube, welche den Hut und die Röhre der Blaſe mit einander vereiniget. b, die Gegend, wo die Röhre an den durch den Boden befeſtigten Trichter angeſchraubet wird.

Auf ſolche Weiſe iſt die Structur der Blaſe dergeſtalt eingerichtet, daß ſie von innen und auſſen auf einmahl und zu gleicher Zeit erwärmet und in Hitze geſetzet werden kann. Denn, indem die Flamme den Trichter der Röhre berührt, ſo dringt die Zunge des Feuers mit deſto gröſſerer Lebhaftigkeit und Stärke in das Innere der Blaſe, und breitet ſich nach der äuſſerlichen Fläche derſelben aus. Und indem das Feuer zugleich auch die äuſſerliche Fläche der Blaſe umgibt, ſo dringt ſolches zu eben dieſer Zeit auch nach dem Mittelpuncte der Blaſe zu, daß das Innere derſelben in weniger Zeit erhitzet und zum Uebertreiben gebracht werden kann. Iſt die Blaſe einmahl erhitzt, ſo folgt auch, daß dieſe Erhitzung und das Uebertreiben dnrch dieſelbe nur mit der Hälfte der Materie, welche die Feuerung verurſachet, unterhalten werden kann, weil die Lebhaftigkeit der Hitze der Blaſe ſowohl von innen als auſſen eine gleichmäßige Wärme mittheilet.

Hierbey wird aber auch nöthig ſeyn, eine kleine Veränderung mit dem Ofen ſelbſt vorzunehmen. Dieſe beſteht, um deſto mehr an der Feuerung zu erſparen, darin: Man baue denſelben nicht als ein Viereck, ſondern in gleicher Entfernung der Blaſe in einer Ründe um dieſelbe herum, und zwar dergeſtalt, daß der Zug des Feuers in einem Schraubengange um die Blaſe herum geleitet, und endlich durch ein Zugloch oben heraus geführet werde. Auf ſolche Art wird dtr Zug des Feuers deſto lebhafter werden, wenn es auch unten auf einem

Roſte

geleget wird, welcher gleich unter dem Einhei-
ine Oeffnung behält, damit die Luft noch hinein
ann, wenn das erſtere mit einer Thüre ver-
orden iſt. Auf dieſe Weiſe werden die Gänge,
das Feuer um die Blaſe herum geht, und wel-
teinen gemauert worden, ſich zugleich erhitzen,
dauerhafte und anhaltende Erwärmung der
en, daß, wenn ſie einmahl angebracht iſt, mit we-
chlegen der Feuerung, nachdem das Ofenloch
und die Luftlöcher verſtopft worden, ſolche
Bekümmernſſe von ſelbſt übergehen wird.
ende mich nunmehr zu der Beſchreibung de-
ße, welche zu einem wohleingerichteten
auſe nöthig ſind. Ich verſtehe hierunter
ich die Kühlfäſſer, Maiſch- oder Einmach-
Vorlagen, und endlich den Schrotkaſten.
rſtlich die Kühlfäſſer betrifft, ſo müſſen die-
ht allein gut und tüchtig gebunden, und, wo
mit eiſernen Reifen beleget werden, ſondern
auch eine hinreichende Höhe und Weite haben.
icht und Nutzen iſt, daß die durch ſie hindurch
upfernen Röhren eine beſtändige Kühlung vom
Waſſer erhalten ſollen, damit der durch die Röh-
ch gehende Brandweingeiſt ſo kalt als möglich
rlage komme, und nicht in Geſtalt eines ſub-
dems oder Dampfes, zu großem Verluſt des La-
verfliege, welches geſchieht, wenn die kupfer-
en zu ſehr erwärmet, und durch das in dem Faſ-
che Waſſer nicht hinreichend abgekühlet wer-
aber dieſe Abſicht zu erreichen, müſſen nicht
iſſer eine hinlängliche Höhe und Weite haben,
an muß auch vornehmlich darauf bedacht ſeyn,
as darin befindliche Waſſer entweder beſtän-
doch von Zeit zu Zeit hinlänglich abkühlen,
eiß gewordene ableiten könne. Man bedient
n den Kühlfäſſern entweder ſchon verfertigter

Wein-

Zoll hoch, und in der Mitte 1 Ell und 10
weit, ſey. Die Röhren, welche durch dergle
gezogen werden, haben gemeiniglich die Lä
Ellen und 6 oder 8 Zoll; und es müſſen di
rechtswegen mit dem Boden des Faſſes einen
45 Grad ausmachen. Doch iſt es am beſte
die Röhren von einem geſchickten Böttcher
Brennhauſe einpaſſen laſſe, und ſich darn
wie der aufgeſetzte Blaſenhut am beſten mit ſ
ren in die Kühlröhren einpaßt. Bey der Br
es ſehr vortheilhaft, wenn die Röhren eine
Weite haben; z. E. zu einer halbſcheffelig
oben, wo die Hutröhren eingeſtoßen werden,
Zoll, und hingegen unten bey der Vorlage 1
Nutzen hiervon liegt in der ſtärkern Kühlu
eine weitere Röhre vor einer engern gibt, u
nehmlich bey dem ſo genannten Brande nöt
man das meiſte Feuer geben muß. An vi
ſind noch die ſo genannten Schlangenröhren
lich, da nähmlich nur Eine Kühlröhre durch d
geht, in dem Faſſe ſelbſt aber einige Mahl heru
iſt, damit der durchgehende Brandweingeiſt
abgekühlet werden möge. Damit die Schl

s nicht das Kühlfaß berühret, als daß ihre obere, nd untere Mündung, h. das Kühlfaß durchbohret. wird von 3 Schienen in ihrer parallelen Schlängel- erhalten. Auf dem obern Rand des Kühlfasses t in m n eine hölzerne Rinne, die von einer Pumpe dem Hofe der Brauerey kommt, und bis zur Mitte s Kühlfasses reicht. Das Wasser, welches durch Rinne herbey geleitet wird, fällt durch ein hölzernes r n o p, welches senkrecht in der Mitte des Kühl- s steht, bis zum Boden des Kühlfasses hinab. End- hat das Kühlfaß, an dem Rande der vordern abge- tenen Hälfte, eine Dille, aus welcher das warme ser abfließt. Unter die Dille wird eine senkrechte ne Rinne gestellet, die das gedachte Wasser in Rinne in dem Fußboden der Brandweinkammer und durch diese Rinne fließt es auf den Hof ab.

n sieht gleich bey dem ersten Anblick der Schlangen- en, daß dabey freylich die wahre Absicht einer Kühlröhre ßen erreichet wird; nur sind dergleichen Röhren auch vie- bequemlichkeiten unterworfen. Denn 1) sind sie, wegen len Arbeit und großen Menge des dazu nöthigen Schlag- l, sehr kostbar: 2) verursachet das Reinigen derselben sehr rbeit, und man kann, aller Mühe ungeachtet, doch nicht ert seyn, ob aller angelegter Schlamm und Unreinigkeit sam heraus gewaschen sey; die Mühe und Unkosten nicht net, wenn man etwann an denselben eine Ausbesserung nehmen hat. Sind die geraden Röhren weit genug, rgt man fleißig dafür, daß sie, so oft als möglich, mit s Wasser abgekühlet werden, so hat man sich von denjeni- ben den Nutzen, und weit weniger Unkosten und Arbeit, sprechen. Indessen ist nicht zu läugnen, daß eine etwas te Schlangenröhre bey dem Läutern und Abziehen vor- h brauchbar seyn könne.

Gesetzt aber, man wollte sich die nöthigen Kühlfässer neu zu diesem Gebrauche verfertigen lassen, so thut am besten, wenn man ihnen die Gestalt eines abgestutzten Kegels oder Zuckerhutes, (siehe Fig. 353) ge- läßt. Man gebe einem solchen Fasse etwann die Höhe

weit, ſey. Die Röhren, welche durch dergle
gezogen werden, haben gemeiniglich die Lä
Ellen und 6 oder 8 Zoll; und es müſſen di
rechtswegen mit dem Boden des Faſſes einen
45 Grad ausmachen. Doch iſt es am beſte
die Röhren von einem geſchickten Böttcher
Brennhauſe einpaſſen laſſe, und ſich darn
wie der aufgeſetzte Blaſenhut am beſten mit
ren in die Kühlröhren einpaßt. Bey der Br
es ſehr vortheilhaft, wenn die Röhren eine
Weite haben; z. E. zu einer halbſcheffeiig
oben, wo die Hutröhren eingeſtoßen werden,
Zoll, und hingegen unten bey der Vorlage 1
Nutzen hiervon liegt in der ſtärkern Kühlu
eine weitere Röhre vor einer engern gibt, u
nehmlich bey dem ſo genannten Brande nöt
man das meiſte Feuer geben muß. An vi
ſind noch die ſo genannten Schlangenröhren
lich, da nähmlich nur Eine Kühlröhre durch d
geht, in dem Faſſe ſelbſt aber einige Mahl heru
iſt, damit der durchgehende Brandweingeiſt
abgekühlet werden möge. Damit die Schl

[illegible] nicht das Kühlfaß berühret, als daß ihre obere, und untere Mündung, d. das Kühlfaß durchbohret. ie wird von 3 Schienen in ihrer parallelen Schlängel- g erhalten. Auf dem obern Rand des Kühlfasses gt in m n eine hölzerne Rinne, die von einer Pumpe dem Hofe der Brauerey kommt, und bis zur Mitte es Kühlfasses reicht. Das Wasser, welches durch e Rinne herbey geleitet wird, fällt durch ein hölzernes hr n o p, welches senkrecht in der Mitte des Kühl- ses steht, bis zum Boden des Kühlfasses hinab. End- hat das Kühlfaß, an dem Rande der vordern abge- ittenen Hälfte, eine Dille, aus welcher das warme ser abfließt. Unter die Dille wird eine senkrechte rne Rinne gestellet, die das gedachte Wasser in Rinne in dem Fußboden der Brandweinkammer , und durch diese Rinne fließt es auf den Hof ab.

an sieht gleich bey dem ersten Anblick der Schlangen- ren, daß dabey freylich die wahre Absicht einer Kühlröhre ssen erreichet wird; nur sind dergleichen Röhren auch vie- ibequemlichkeiten unterworfen. Denn 1) sind sie, wegen elen Arbeit und großen Menge des dazu nöthigen Schlag- s, sehr kostbar: 2) verursachet das Reinigen derselben sehr Arbeit, und man kann, aller Mühe ungeachtet, doch nicht hert seyn, ob aller angelegter Schlamm und Unreinigkeit sam heraus gewaschen sey; die Mühe und Unkosten nicht net, wenn man etwann an denselben eine Ausbesserung nehmen hat. Sind die geraden Röhren weit genug, orgt man fleißig dafür, daß sie, so oft als möglich, mit n Wasser abgekühlet werden, so hat man sich von denjel- ben den Nutzen, und weit weniger Unkosten und Arbeit, rsprechen. Indessen ist nicht zu läugnen, daß eine etwas te Schlangenröhre bey dem Läutern und Abziehen vor- ch brauchbar seyn könne.

Besetzt aber, man wollte sich die nöthigen Kühlfässer neu zu diesem Gebrauche verfertigen lassen, so thut am besten, wenn man ihnen die Gestalt eines ab- rzten Kegels oder Zuckerhutes, (siehe Fig. 353) ge- läßt. Man gebe einem solchen Fasse etwann die Höhe

von 2 Ellen und 4 Zoll, oben eine Weite von 1¼ Elle, und unten an dem Boden etwann 1 Elle und 4 bis 6 Zoll. Sechs bis 8 Z. über dem Boden laſſe man die Röhren heraus gehen, und etwann 14 bis 16 Zoll von oben herunter, hinein. Wobey man aber genau Achtung geben muß, daß die Röhren in den Löchern durch die Dauben etwas gedrange eingehen, und ſorgfältig mit Kork und Baumwolle verſtopfet werden, damit kein Waſſer heraus laufe. Bey dem Ausgange kann man ſie allenfalls mit Pech übergießen, welches aber bey dem Eingange in das Faß, wegen der großen Wärme, nicht viel helfen ſondern bald ablaufen würde. Der Nutzen von der kegelförmigen Geſtalt dieſer Fäſſer wird ſogleich in die Augen leuchten, wenn man überlegt, daß das in dem Faſſe befindliche Waſſer obenher eher warm wird, als das untere. Iſt alſo der obere Theil des Faſſes weiter, als der untere, ſo enthält er auch eine größere Menge Waſſer; folglich braucht es längere Zeit zum Erwärmen, als ein kleinerer Theil deſſelben.

Dem ungeachtet aber muß man doch mit allem Ernſte darauf bedacht ſeyn, das in den Kühlfäſſern befindliche Waſſer von Zeit zu Zeit abzukühlen. Ich will den Fall annehmen, daß man ſich hierzu des lebendigen Waſſers bedienen kann. Hier iſt es am beſten, daſſelbe ſo anzulegen, daß es ſogleich in die Kühlfäſſer laufe. Wie und auf was Art dieſes geſchehen kann, muß einen jeden die Gelegenheit, welche er dabey hat, ſelbſt lehren. Soll die ganze Sache aber einen wahren Nutzen haben, ſo muß man folgendes dabey beobachten. Man laſſe ſich einen hölzernen viereckigen Schlauch verfertigen, welcher im Lichten etwann 4 Zoll weit, aber ungefähr 1 bis 2 Zoll höher, als das Kühlfaß ſelbſt, iſt. Dieſen befeſtige man an dem innern Rande des erſten Kühlfaſſes A (Fig. 353), auf derjenigen Seite, von welcher das Waſſer hinein gebracht werden kann, doch ſo, daß er unten an dem Boden eine Oeffnung von 4 Zoll ins Gevierte behalte,

halte, wie z. E. in der Figur A a b. Aus dem Faſſe A mache man in c gegen d in dem Faſſe B eine bleyerne Röhre von 1½ Z. im Durchſchnitt. In d muß dieſe kleinere Röhre gebogen ſeyn, und beynahe bis an den Boden des Faſſes B in c reichen. Auf eben die Art laſſe man auch aus dem Faſſe B eine Röhre f g von eben der Weite in das Faß C führen, wo dieſelbe ebenfalls in g gebogen, und faſt bis auf den Boden h reichet. Bey i wird alsdann eine andere Röhre angebracht, durch welche das Waſſer in den Ständer i k, oder ein ander vorgeſetztes Gefäß, läuft, und alsdann von da ſeinen Ablauf aus dem Brennhauſe hat. Wenn nunmehr das Waſſer in das Faß A läuft, und bis an die Oeffnung c kommt, ſo wird hiermit das zweyte, und endlich auch das dritte Faß voll werden. Ueber dieß hat dieſe Einrichtung den Nutzen, daß das friſche zulaufende Waſſer allemahl bis an den Boden des Faſſes läuft, und durch ſein in die Höhe treten, das oben befindliche warme Waſſer zuerſt forttreibt, wiewohl es bey einem beſtändigen Zulaufe niemahls warm wird. Eben ſo geht es hernach in dem andern und dritten Faſſe. Wo man aber genöthigt iſt, das Waſſer in die Kühlfäſſer zu plumpen, da muß man es ja von Anfange nicht zu heiß werden laſſen. Uebrigens mag das Waſſer ſo warm ſeyn, als es will, ſo iſt man im Stande, binnen einer halben Stunde, alle 3 Fäſſer hinreichend abzukühlen.

Wollte aber jemand die Koſten nicht ſcheuen, zumahl, wenn die Blaſen noch größer, oder gar derſelben mehrere wären: ſo wäre es freylich beſſer, daß man ſein lebendiges Waſſer theilte, und zu der andern oder dritten Blaſe ein ganz neues Waſſer in einem Ständer zuführte.

Eine andere Art von Gefäßen, welche als weſentliche Stücke zu einer Brennerey gehören, und auf deren rechte Beſchaffenheit ſehr vieles, ja beynahe alles ankommt, ſind die Maiſch- oder Einmach-Fäſſer, Schotten,

oder Begieß-Bottiche. Man verſteht unter denſelben diejenigen Gefäße, in welchen das zum Brandweinbrennen beſtimmte Getreide eingeteigt, eingebrennet, und durch Hülfe der eingemachten Hefen zur Gährung angeſtellet wird. Dergleichen Gefäße müſſen ihre gehörige Höhe und Weite haben, und werden am beſten von eichenem Holze verfertiget. Die gemeinen Brandweinbrenner nehmen hierzu ein jedes Gefäß, welches ſich ihrer Meinung nach dazu ſchickt, es mag hoch oder niedrig, enge oder weit, ſeyn. Iſt hingegen eine Brennerey ordentlich eingerichtet, ſo ſieht man darauf, daß die Gefäße mehr niedrig und weit, als enge und hoch, ſeyn; denn, je höher die Gefäße ſind, deſto weniger kann man das eingemaiſchte Gut recht durcharbeiten, und um ſo viel ſchwerer wird die Gährung und völlige Aufſchließung des Getreides vor ſich gehen. Am beſten iſt es, man laſſe ſich gleich anfangs tüchtige und gute Gefäße, in Form eines Bottichs oder einer länglich runden Wanne, verfertigen. Will man $\frac{1}{2}$ Scheffel darin einmaiſchen, ſo darf das Gefäß nur 1 Elle 8 Zoll hoch, und etwann 1 Elle 16 Zoll nach der mittlern Länge weit, ſeyn. Zu einer halbſcheffeligen Blaſe, hat man wenigſtens 5 dergleichen Gefäße vonnöthen. Man könnte zwar wohl mit 4 auskommen; es geſchieht aber bisweilen, daß das eingemachte Gut nicht gleich in 48 Stunden reif iſt oder ausgegohren hat; oder es eräugnet ſich ſonſt eine Hinderniß, daß man nicht ſogleich in das ausgeſchöpfte Gefäß wieder einmachen kann; daher es ſehr gut iſt, wenn man ein anderes aus Vorſorge bereit ſtehen hat, um ſich deſſen im Nothfalle zu bedienen. So halte ich es auch nicht für gut, einen ganzen Scheffel auf einmahl in einem Gefäße einzumachen, wenn man ihn doch nur die Hälfte in die Blaſe gießen kann; denn das Zurückgebliebene ſäuert binnen der Zeit, als die erſte Hälfte gebrennt wird, allzu ſehr, wodurch man allemahl einen anſehnlichen Verluſt an Brandwein leidet. Wollte jemand die Koſten daran

daran wenden, und ſich in Vorrath noch andere 5 dergleichen Gefäße machen laſſen: ſo würde er ſehr wohl thun, wenn er längſtens alle halbe Jahre mit denſelben umwechſelte; denn, je länger dergleichen Gefäße gebraucht werden, je mehr und geſchwinder ſäuert das in ihnen eingemachte Gut, welches niemahls nützlich iſt. Uebrigens müſſen dieſe Gefäße ſowohl von innen als auſſen vollkommen rein gehalten werden. Man laſſe ſie daher auch nicht auf dem bloßen Boden ſtehen, ſondern entweder von Holz oder Steinen ein Lager etwann von 3 bis 4 Z. hoch, dazu machen. Sollte ſich aber ja allenfalls nach langem Gebrauche in den Ritzen und Fugen der Gefäße einige Unreinigkeit anlegen: ſo gieße man etliche Kannen ſiedend Waſſer hinein, decke das Gefäß feſt zu, und laſſe es ein Par Stunden ſtehen, ſo wird der aufſteigende Dampf alle Unreinigkeit losweichen, worauf man denn das Faß mit einer ſcharfen Bürſte wohl abſcheuert, und mit reinen Lappen, die in keinem Seifenwaſſer gewaſchen ſind, gut abreibet und austrocknet. Sollte aber auch etwann das Gefäß allzu ſehr durchſäuert ſeyn, und man hätte doch kein anderes vorräthig, welches man an deſſen Stelle gebrauchen könnte: ſo iſt es ſehr dienlich, wenn man etwas ganzen Schwefel, oder auch Wein-Einſchlag, auf Kohlen leget, das Gefäß umſtürzt, und mit dem Rauche und Dampfe des Schwefels das Gefäß ausräuchert. Nach dem Räuchern ſpühle man das Gefäß wohl mit kaltem Waſſer aus, und laſſe es trocknen.

Dieſes muß ich noch erinnern, daß zu jedem Maiſchfaſſe ein guter und tüchtiger Deckel verfertiget werde, welcher daſſelbe ſo genau als möglich zuſchließt, und oben mit einer Handhabe verſehen iſt. Es müſſen aber dieſe Gefäße in einem Brennhauſe allemahl ſo angebracht werden, daß ſie in im Winter hinlängliche Wärme haben, man auch nicht nöthig habe, das abgegohrne Gut allzu weit bis nach der Blaſe zu tragen.

Auſſer den Kühlfäſſern und Maiſchgefäßen, auch noch zu einer wohleingerichteten Brennerey ausgemeſſene Vorlagen, ſowohl zu dem Brand zum Läutern. Zu der großen Blaſe läßt man 2 fäße, jedes von 50 dresdner Meßkannen, machen, welchen allemahl eines bey einem halben Scheffel B nen voll läuft; beyde zuſammen aber werden gleich reichend ſeyn, die Läuterblaſe gehörig anzufüllen. bald eine dergleichen Vorlage vollgelaufen iſt, muß ſie ſogleich mit einem Spunde wohl verwahren, dam beſte Spiritus nicht verfliege. Was die Vorlage Läuterblaſe betrifft, ſo kann man zu 1 Scheffel ungefähr ein Gefäß von 30 bis 36, zum Weitzen h gen von 46 bis 48 Kannen, gebrauchen. Dieſe lage kann man entweder ſelbſt vor die Läuterblaſe l oder, man bedient ſich hierzu eines ſteinernen, oder beſſer, kupfernen und wohl verzinnten Kruges v bis 12, oder noch mehr Kannen, und verfährt d wie weiter unten gezeiget werden ſoll. Bey dem hen des Brandweins aber iſt es am beſten, wenn hierzu gläſerne Flaſchen gebraucht, um die Beſch heit des herübergehenden Geiſtes beſſer zu beoba

Ferner iſt es auch gut, wenn gleich neben der B Stube in einer Kammer C (Fig. 344) ein gute räumiger und wohl verſchloſſener Schrotkaſten F n nigen Unterſchieden, befindlich iſt, um von Zeit z einen Vorrath von geſchrotenen Getreide und Ma der Hand zu haben. Die Anzahl der Eintheil muß man nach den Getreidearten, deren man ſich Brennen bedienen will, einrichten. Die Größe ben aber kommt auf den Platz und die Menge de treides an, welches man täglich brauchet. Allz Schrot darin aufzuſchütten, iſt nicht rathſam, w leicht verderben könnte. Wäre der Vorrath zu ſo iſt es am beſten, das meiſte davon auf einen luf aber nicht windigen, Boden breit aufzuſchütten.

Will man sich das nöthige Malz selbst machen, so kann man in der Brennstube A ein Faß r anbringen, worin man 1 Scheffel auf einmahl einquellen kann. Die Größe desselben beträgt ungefähr 1½ Elle im Durchschnitt, und 1¾ E. in der Höhe. Unten im Boden bekommt es ein Zapfenloch mit einem Zapfen, der so lang, als das Faß hoch ist, und bey dem Gebrauche mit Stellstroh umbunden wird.

Die übrigen bey einer Brandweinbrennerey nöthigen Werkzeuge, findet man in des Hrn. v. Eckhart Experimental-Oeconomie, S. 533 – 543, beschrieben.

Ich komme nunmehr auf die Materialien, welche zum Brandweinbrennen nöthig sind, und deren Beschaffenheit und Zurichtung; und handle zuerst von der Beschaffenheit des zum Brandweinbrennen nöthigen Wassers. Sowohl die Erfahrung, als auch die Natur der Sache, hat gelehret, daß man zum Brandweinbrennen ein recht reines und weiches Wasser erwählen müsse, dergleichen das Regen-Fluß- oder Bachwasser, oder ein reines durch einen zarten Sand quellendes Brunnenwasser, sind. Die Absicht des Gebrauches des Wassers bey dem Brandweinbrennen, ist, daß dadurch die trockenen Materien, als: Korn, Weitzen ꝛc. aufgelöset, und zu der bevorstehenden Gährung geschickt gemacht werden sollen. Je mehr nun das Wasser, wegen seiner feinen und zarten Theilchen, in die Zwischenräume des geschrotenen Getreides hinein zu dringen vermögend ist, desto mehr wird die Auflösung befördert, und hiermit der Grund zu der völligen Aufschließung desselben, so durch die Gährung vollendet wird, geleget, um allen in demselben befindlichen brennbaren Geist heraus zu treiben.

Es eräugnet sich aber sehr oft der Fall, daß man an einem Orte, wo man Brandwein brennen will, kein anderes, als hartes Brunnenwasser, gebrauchen kann. Hier muß man auf ein Mittel bedacht seyn, dasselbe zu

ſeiner Arbeit geſchickter und brauchbarer zu
Da das Waſſer vornehmlich dadurch die aus Sa
und einer zarten Erde beſtehenden Dinge zur G
befördert und geſchickt macht, weil es ſich, ver
ner bey ſich führenden ſalzig-wäſſerigen Theil
Theilchen gleicher Art, welche in der in Gährun
genden Materie befindlich ſind, leicht mit denſ
einiget, und ſie, weil in ihnen der Grad vo
igkeit geringer iſt, nach dem Geſetz dergleic
theilung, bequem auflöſet und flüßiger macht
daß ein Waſſer, welches wenig oder gar kei
ſondern mehr irdiſche oder mineraliſche T
ſchwerer mit dieſen Salztheilchen ſich vereini
in die Früchte eindringt, als ein anderes, in
mehrere der letztern befindlich ſind. Man
den Mangel derſelben durch einen Zuſatz von
ſetzen müſſen, welches dadurch geſchieht, wen
dem Waſſer, deſſen man ſich zum Einmachen
will, ein Par Hände voll Salz wirft, und
kochen läßt. Wäre dieſes noch nicht hinlä
thue man noch 2 bis 3 Loth Pottaſche oder A
Salz dazu, ſo kann man das härteſte W
Brandweinbrennen, oder vielmehr zu der be
den Gährung, geſchickt und brauchbar mach

Von der Feuerung zum Brandweink
und den dazu gebräuchlichen Materiali
meiniglich bedient man ſich, bey dem Brand
nen, des Holzes zur Feuerung. Einige nehm
Andere weiches, und vornehmlich alte Stocke
zeln, welche lange Feuer halten. Man kann
weichem Laube oder ſchwarzen Holze brennen,
mit letztern verſehen; denn entweder wird
unter der Blaſe zu ſchnell und flüchtig, daß d
gar überkocht, und zum Hut hinaus treibt,
wenn man beym Zumachen zu wenig Holz ein
dauert es die Zeit nicht aus, bis der Lutter abge

m iſt zu zeitig verſchmolzen. Es iſt alſo das nütz-
Verfahren zum Feuern beym Brandweinbrennen
an, wenn man einmachen will, recht trocknes
el- und Zackenholz nehme; denn, wenn dieſes fein
ſpalten iſt, gibt es ſchnell Feuer und Hitze, man
das Waſſer bald zum Kochen; und wenn der
h übergetragen iſt, kann man auch mit dergleichen
nfeuern. Iſt es Birken oder Büchen, ſo iſt es
eſſer. Zum Aufſtecken, beym Zumachen aber,
eichene das allerbeſte, und die eichenen Stock-
e, wenn die Eichenſtöcke oder Stämme ausgerodet,
bis 2 Jahre alſo geſpalten, in der Luft oder an der
e ausgetrocknet ſind, allem andern Holze vorzuzie-
Sie geben nicht nur eine derbe, ſondern auch beſtän-
nd gemäßigte Hitze, welche immer einerley bleibt.
Holz, welches jährlich zu einer Brandweinbrennerey
i Lande erfordert wird, könnte zwar nach und nach, ſo
alle Wochen verbrauchet würde, angefahren werden;
ber die Waldungen etliche Meilen weit entfernt ſind,
ohne Schaden und Hinderniß nicht an, indem in der
nd Herbſt-Saatzeit, auch bey ſchlimmen Wege, nie-
ühren will; und was im Winter bey gefallenem Schnee
n wird, naß, und alſo zum Brandweinbrennen nicht
, iſt; daher alles erforderliche Holz im Sommer, ge-
r nach Pfingſten, bey trockuem Wege, angefahren, ein-
rchgeſäget, und an einem trocknen Orte unter einer Be-
, bis zum Verbrauch verwahret werden muß.
nn man ſich, zum Brandweinbrennen, eines oben
ebenen Ofens nach der Angabe des Herrn Simon
et, ſo kann man in demſelben ſowohl Steinkohlen,
h Torf, und im Nothfall auch Lohkuchen, zur
ng anwenden. Mit letztern hat Hr. Simon ſelbſt
he gemacht, und, um einen halben Scheffel zu
n, und einen ganzen Scheffel zu läutern, nicht
lls 3 Mandeln, gebraucht, welche im höchſten
4 Gr. 6 Pf. zu ſtehen kommen, wobey aber doch
liche Scheite Holz zu rechnen, welche zum An-
beyder Blaſen nöthig waren. Wie viel man bey

der Feuerung mit Steinkohlen und Torf erspar
Derselbe in seinem Unterricht vom Brandwei
nen, S. 51, fgg. berechnet.

Von den Getreide-Arten, deren man si
vortheilhaftesten zum Brennen bedienen ka
gemeinste und gewöhnlichste Materie, woraus ma
ropa Brandwein zu schwelen pflegt, ist das Getr
sonders aber Rocken, oder so genanntes Korn und W

In Ansehung des Kornes, hat man vornehml
jenige zu erwählen, welches in sandigen Boden
worden, weil dasselbe mehr Mehl als Hülsen ha
lich auch mehr Geist geben kann. Ob es volll
rein sey, oder nicht, will nicht viel sagen; doch ist
mahl besser, reines Getreide zu gebrauchen, es wä
daß man das unreine um ein ansehnliches wohlfe
kommen könnte. Wo der Weitzen nicht in hohem
steht, pflegt derselbe an verschiedenen Orten ger
gen seiner Ergiebigkeit, mit dazu genommen zu w
und zwar gemeiniglich zu gleichen Theilen; dem
will aus der Erfahrung versichern, daß der Weiz
gleich mehr Spiritus, als der Rocken, liefere, a
Brandwein viel lieblicher und stärker schmecke, bes
wenn der Weitzen gemalzet wird. Einige pflege
denjenigen Weitzen zu erwählen, welcher mehr
als weißgelb aussieht; vielleicht deswegen, weil je
Bäcker wegen seiner dicken Schale nicht gern
daher er gemeiniglich etliche Groschen wohlfeiler,
ser, ist. Die Gerste muß nicht allzu dickschälig
weil dieselbe erst gemalzet wird, folglich schwer
und auskeimt. Ungemalzene Gerste mit unter
Brand zu nehmen, ist wohl nicht zu rathen, obglei
v Justi sagt, daß dieses in Quedlinburg gebrä
wäre. An dessen Statt wollte ich lieber etwas g
tenen Haber anrathen, weil sich alsdann das Gu
hebet, auch der Brandwein einen lieblichen Ges
bekommt, und gut zu perlen pflegt. Es ist über

r gut und vortheilhaft, wenn man unter das Getreide
en anſehnlichen Theil Malz, es ſey nun Weitzen-Ger-
s oder Korn-Malz, oder auch alles zugleich, nehmen
m. Denn durch das Malzen wird eine jede Getreide-
t ſchon einiger Maßen aufgeſchloſſen, damit hernach
in demſelben befindliche Kraft durch die nachfol-
de Gährung leichter heraus gezogen werden könne.
Viele Brandweinbrenner, und unter dieſen vornehmlich die
rdhäuſer und Quedlinburger, haben die Gewohnheit, ver-
iedene Getreidearten auf einmahl in gehöriger Proportion
t einander zu vermiſchen, weil ſie glauben, daß ihre
ublaſen einerley Getreide nicht vertrügen, der Brandwein
ſt auch hiervon reichlicher ſich ergäbe und angenehmlicher wür-
Bey dieſem Vorgeben iſt letzterer Punct, nähmlich der gute
ſchmack, wohl der richtigſte. Denjenigen zu Gefallen, wel-
dieſen Umſtand näher unterſuchen wollen, will ich eine Ta-
e von 20 verſchiedenen Zuſammenſetzungen einiger Getreide-
en zu einem Brande beyfügen. Da ich annehme, daß man
mahl einen halben Scheffel auf einmahl einmacht, ſo habe
auch die Tabelle auf halbe Scheffel eingerichtet, deren aber
mahl zween zu einem Brande gehören.

	Gerſtenmalz.	Kornmalz.	Korn.	Weitzen.
1)	— 1 Metze.	0 Metzen.	7 Metzen.	0 Metzen.
2)	— 1 —	0 —	6 —	1 —
3)	— 1 —	0 —	5½ —	1½ —
4)	— 1 —	0 —	5 —	2 —
5)	— 1 —	0 —	4 —	3 —
6)	— 1 —	0 —	3 —	4 —
7)	— 1 —	1 —	6 —	0 —
8)	— 1 —	1 —	5 —	1 —
9)	— 1 —	1 —	4 —	2 —
10)	— 1 —	1 —	3 —	3 —
11)	— 1 —	1 —	2 —	4 —
12)	— 2 —	0 —	6 —	0 —
13)	— 2 —	0 —	5 —	1 —
14)	— 2 —	0 —	4 —	2 —
15)	— 2 —	0 —	3 —	3 —
16)	— 1 —	2 —	5 —	0 —
17)	— 1 —	2 —	4 —	1 —
18)	— 1 —	2 —	3 —	2 —
19)	— 1 —	2 —	2 —	3 —
20)	— 1 —	2 —	1 —	4 —

Auſſe

Auſſer dieſen angezeigten Veränderungen, können d
ſehr viele gemacht werden, zumahl, wenn man noch e
für das Weitzenmalz und den Haſer macht.

Es läßt ſich übrigens auch aus andern A
Getreide und Früchten, als: wilden Birnen,
V, S. 396) Buchweitzen, Eberäſchenbeeren, E
Erdäpfeln (Unter-Artiſchocken), Hohlunde
Kartoffeln, Kaſtanien, Mohrrüben, Obſt
Wachholderbeeren, Wein-Hefen, Weintreſte
kiſchen Weitzen, u. a. m. mit Nutzen Brandw
nen, wie ich unter jedem davon handelnden
beſonders zeigen werde.

Das Getreide, welches zum Brandwein ve
werden ſoll, muß in einem Begießbottich ein
werden, und in demſelben ſo lange ſtehen, als w
Malz zum Bierbrauen verbraucht werden ſoll.
Th. V, S. 60, fgg. Auf dem Malzboden oder
Malzkeller ſchüttet der Brandweinbrenner das
1 Fuß hoch auf. Er läßt es aber nicht, wie
Biermalz, völlig ausſchießen, ſondern er ſchipp
reits um, wenn ſich der Keim nur zeigt. Von M
bis Oſtern kommt der Keim etwann nach 24
zum Vorſchein; im Sommer etwas eher. M
pet es aber nur zwey Mahl um; das erſte Mal
ſich der Keim zeigt, und das zweyte Mahl 12
nachher. Nach einigen Stunden wird es auf d
Bierbrauen, Th. V. S. 63, fgg. beſchriebene D
bracht. Hier behandelt man es zwar eben ſo,
Biermalz; nur mit dem Unterſchiede, daß es n
mäßig dörren muß, etwann wie das Malz zum M
(ſ. Th. V, S. 163, f.) Es iſt auch vortheilhaft, w
Malz, welches zum Brandweinſchwelen verbrau
den ſoll, einige Zeit lieget; denn altes Malz gib
falls mehr Brandwein, als friſches. Vor dem G
ſprengt man es ein wenig mit Waſſer an, eben ſo
dem Biermalz, und läßt es auf der Mühle, und
fein als möglich, ſchroten.

Das geſchrotene Getreide wird hierauf in den Maiſch-Bottich geſchüttet, in das daſelbſt eingegoſſene kalte und heiße Waſſer eingerührt oder eingeteigt, hernach mit ſiedendem Waſſer eingebrannt, und endlich mit kaltem Waſſer wieder abgekühlet. Dieſes Verfahren wird von den Brandweinbrennern das Einbrauen und Teigmachen oder Teigmengen genannt. Wenn man zu ſeiner Brennblaſe, die z. E. einen halben Scheffel auf einmahl faſſet, ſich eine oder etliche Getreidearten zum Brande erwählet hat, und nunmehr 1 Scheffel in 2 Gefäßen einmaiſchen will, ſo verfahre man folgender Geſtalt. Man gieße in das Gefäß, worin man ½ Scheffel einmaiſchen will, im Winter ¼ Eimer kaltes und 1 Eimer ſiedendes Waſſer, jeden Eimer zu 14 Quart gerechnet. In heißen Sommertagen muß man vom kalten Waſſer etwas mehr nehmen, und dagegen an dem heißen Waſſer ſo viel mangeln laſſen. In dieſes Waſſer, wenn man es zuvor wohl unter einander gerührt hat, ſchütte man das geſchrotene Getreide, wo möglich, auf die eine Seite des Faſſes, und rühre daſſelbe mit der Maiſchkrücke, (Maiſch- oder Rührholz, Rührſcheit, (ſ. Th. V. Fig. 265), oder noch beſſer, mit den Händen, wohl durcheinander, damit alle Klümperchen, ſo viel als möglich, zerdrückt werden, und das Waſſer alle Theilchen des Getreides hinlänglich durchdringen oder aufweichen möge. Man bemerke dabey, daß es allemahl beſſer iſt, etwas zu dick, als zu dünn, einzuteigen, weil ſich in dem erſten Falle die Klümperchen beſſer durchziehen und leichter zerdrücken laſſen, da ſie hingegen bey allzu vielem Waſſer den Händen desjenigen, welcher das Getreide einmacht, leicht entwiſchen, und in dem Bottich hin und her ſchwimmen.

Sobald dieſes Einmachen geſchehen iſt, decke man den Bottich noch etliche Minuten zu, damit der Teig aufquelle und ausſteige. Wann hierauf das in der Blaſe befindliche Waſſer kocht, wird noch 1 Eimer ſiedendes Waſſer darauf gegoſſen, unterdeſſen aber von einer andern

dern Perſon der Teig mit allem Fleiße wohl du
wobey das Feuer unter der Blaſe, durch Zulegu
Holzes, in voller Flamme bleiben muß, damit
ſer beſtändig ſtark koche. Das Kennzeichen, w
merken kann, daß das Gut, d. i. das geſchro
und Rocken ꝛc. recht eingebrannt, und alſo
brauet iſt, iſt dieſes, wenn daſſelbe ungefähr
nach dem Einbrauen braun ausſieht und ſüß
und nicht etwann blaß und klebrig iſt. Fi
das letztere, ſo iſt das Gut zu kalt eingebrauet,
alsdann leicht in der Blaſe anzubrennen.

Sobald nun die gehörige Menge friſches W
gegoſſen, und alſo das Getreide hinlänglich ei
und durchrührt iſt, wird daſſelbe wohl zugede
Bey richtet man ſich nach der warmen oder k
terung. Im Sommer läßt man es ungefähr
im Herbſte und Frühlinge eine ganze, im W
wohl 2 Stunden, zugedeckt ſtehen. Auf ſolch
das aufgegoſſene kochende Waſſer das Get
durchdringen und vollends gar machen; dahe
wohl, wenn man das eingemachte Gut dann
unter dem Deckel umrührt, damit es ſich nic
ſchwinde zu Boden ſetze, ſondern durchaus n
gebrannt werde. Nach Verlauf dieſer angege
wird das Gefäß wieder aufgedeckt, und nun
eine Perſon das eingemachte Gut alle $\frac{1}{4}$, od
ſtens alle $\frac{1}{2}$ Stunden, einmahl durchrühren,
einiger Maßen abkühle, um hernach daſſelbe d
zugießung des kalten Waſſers, deſto eher zu d
Grad der Wärme zu bringen, welche erfor
wenn man ihm die Hefen geben will.

Wenn das eingebrannte Gut 2, oder hö
Stunden geſtanden hat, und, wie geſagt, bis
gerührt worden iſt, wird ſo viel kaltes Wa
gegoſſen, daß der ſämmtliche Maiſch beynahe
anfüllet. Iſt der Maiſch noch zu warm, ſo rühr

h ½ Stunde fleißig um, bis er zum Stellen oder
en geſchickt iſt. Und nunmehr iſt das vornehm-
thigſte, daß man hier denjenigen Grad der Wär-
zu treffen ſuche, welcher erfordert wird, wenn
folgende Gährung gut von Statten gehen ſoll.
ad von Wärme läßt ſich aber ſchwerlich genau
oder begreiflich machen; es muß vielmehr die
hierin die beſte Anweiſung geben. Gemei-
let man ſo lange ab, bis man den bloßen Arm
Elbogen darin leiden kann; es iſt aber auch
mmung ſehr ungewiß. Am beſten iſt es, wenn
ur noch lauwarm iſt; doch muß man ſie im
twas kühler werden laſſen, als im Winter.
r wäre es, wenn man ſich hierzu eines beque-
ometers bediente, wodurch man die nöthigen
Wärme für jede Jahrszeit genau beſtimmen
Es darf nur eine Kugel mit einer engen
, die man entweder mit gefärbten Brand-
Queckſilber auf eine geringe Höhe bis in der
ällt hat.

er Verfertigung eines hierzu dienlichen Queckſilber-
rs, lehrt Hr. Simon, am angef. Orte, S. 69 – 72.

Inſtrument kann man 5 bis 8 Minuten in
aſſen, und ſodann ein Zeichen daran machen,
is Flüſſige in der Röhre geſtanden hat. Fin-
der Grad, bey welchem das Gut in eine rechte
eht, ſo hat man, ein für alle Mahl, ein untrieg-
en des eigentlichen Grades der Wärme.
Gut hinlänglich, und bis zu dem gehörigen
Wärme, abgekühlt, ſo ſtellet man es, d. h. man
e beſtimmten Hefen, und rühret darauf die
, 6 bis 8 Minuten mit dem Rührſcheite wohl
der, daß es oben einen Gäſcht bekomme. In
er Menge der Hefen, welche man zu einem hal-
l nimmt, richtet man ſich theils nach der Güte
eils nach dem Vorrathe, welchen man davon
beſitzt.

beſtzt. Gemeiniglich bedient man ſich hierzu ſowohl der guten Ober- als auch der ſo genannten Unter-Hefen (ſ. Th. V, S. 176). Gebraucht man nur die erſten dazu, ſo ſind 2 oder 3 dresdner Meßkannen zu ½ Scheffel genug. Von den Unterhefen hingegen muß man wenigſtens eine dresdn. Waſſerkanne voll dazu nehmen. Hat man deren nicht ſo viel, ſo vermenge man ſie mit 1 Kanne guten Ober-Hefen. Uebrigens muß man, nach Verlauf von 8 bis 10 Stunden, nachdem man den erſten ½ Scheffel eingebrannt hat, auch den andern ½ Scheffel auf eben dieſe Art einmachen, damit derſelbe ungefähr zu eben der Zeit reif werde, wenn der erſte halbe Scheffel gebrannt, und die Blaſe wieder eingemacht worden iſt.

In unſern Gegenden ſtellet der Brandweinbrenner jeden Scheffel Maiſch mit 3 Quart Hefen von Braun-Bier, oder mit 1½ Quart Weißbierhefen. Letztere wählet er am liebſten.

Wie Hefen in kurzer Zeit zu vermehren, ſiehe Th. V, S. 185.

Im 17 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1772, und in No. 17 des Leipz. Int. Bl. v. eben d. J. S. 231, wird folgendes zuverläſſige Mittel für die Brandweinbrenner, wenn ihnen die Hefen fehlen, da ſie mit wenigen Hefen den Schrot zur Gährung bringen können, bekannt gemacht: „Wenn man 4 bis 5 Himten Schrot zur Gährung bringen will, ſo nimmt man 1 Metze Hopfen, und läßt ſolche ungefähr 2 Stunden kochen, bis es groſſe Augen oder Blaſen darauf gibt; alsdann nimmt man ½ Metze ganz fein gemahlnes Malz, rühret es mit kaltem Waſſer an, daß es ganz naß wird, thut ſolches in den gekochten Hopfen, und läßt es nur einmahl damit aufſtoßen oder aufkochen; ſodann wird es gleich vom Feuer genommen. Wenn es ſo weit abgekühlt iſt, daß es noch ſo viel Wärme hat, als das Bier, wenn es geſtellt wird, haben muß, ſo wird ſo viel Pottaſche, als ein Tauben-Ey groß, und ſo viel Hefen, als in einer halben Tonne ſich findet, wenn das Bier davon gezapfet iſt, dazu gethan, und damit wohl durch einander gerühret. Dieſes arbeitet ſich zu guten Hefen, und wird zu obbemeldeten 4 bis 5 Himten Schrot, ſtatt der ſonſtigen Hefen, gebrauchet.

Es verſteht ſich von ſelbſt, daß dieſes einige Stunden, auch wohl den Tag vorher, ehe man es gebrauchen will, verfertiget werden muß.

Dieſes Mittel iſt ſchon ſeit 40 Jahren im Zelliſchen Lande mit Nutzen gebraucht worden, und gibt, wenn es gut geräth, mehr Brandwein als ſonſt von bloßen Hefen."

Jo. Heinr. Gottlob v Juſti Abhandlung, ob es ein Mittel giebt, welches, ſtatt der Hefen, bey dem Bierbrauen und Brandweinbrennen mit Nutzen gebrauchet werden kann, ſ. in No. 24 der Götting. Policeyamtsnachr. v. J. 1755; und in deſſen Oecon. Schriften II Band, Berl. und Lpz. 1760, gr. 8. S. 28 ff. 40.

Carl Cph. Jul. Pfeiffers Nachr. von Zubereitung eines Geiſtes zum Brandweinbrennen, ſ. in der Braunſchw. Lüneb. Landwirthſchaftsgeſellſch. Nachrichten ꝛc. 3ter Samml. Zelle 1766, 8. S. 335—337.

Nach No. 12 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1771, S. 123, hat man unlängſt einen Verſuch angeſtellt, Feigen mit dem Brandweinſchrot anzuſetzen, wodurch man vielen Brandwein gewonnen hat. Da die Feigen ohne dieß die Gährung ſehr befördern, ſo würden die Brandweinbrenner wohl thun, wenn ſie ſich derſelben bedienen wollten.

Die Gährung erfolgt insgemein nach 4 Stunden, und der Maiſch geräth hierbey in eine ſchlängelnde Bewegung. Im Sommer iſt dieſe Gährung nach 10, im Winter aber erſt nach 24 Stunden, geendigt. Nach vollbrachter Gährung ſetzt ſich auf dem Maiſch eine Rinde oder Decke von Hefen, 4 Hände hoch, die im Sommer nach 24 Stunden, im Winter aber erſt nach 3 bis 4 Tagen, von ſelbſt zu Boden ſtürzt.

Bey dieſer Gelegenheit muß ich auch desjenigen Vortheiles gedenken, wodurch man dem erlangten Brandwein, ehe er noch geläutert wird, ſowohl einen beſondern Geſchmack beybringen, als auch denſelben, nach dem Urtheile des gemeinen Mannes, ſtärker und geiſtreicher machen kann. Ich verſtehe unter dieſem Vortheil die Commentation oder Mitgährung, da man gewiſſe Kräuter, Samen, Wurzeln, Gewürze, u. d. gl. zugleich in dem eingebrannten Gute mit vergähren läßt, um dadurch allerley

ſtark riechende und ſchmeckende Brandweine
men, welche man hernach nochmahls über ebe
chen Species läutert. Durch die Gewürze und br
Sachen ſuchen die gemeinen Brenner den B
ſtärker und heftig brennend zu machen, wozu ſie
ſtentheils ſolche Dinge erwählen, die der me
Geſundheit ſehr nachtheilig ſind, und daher bil
ſagt werden ſollten. Läßt man hingegen das G
nem Geſäme oder andern Gewächs, deren ma
weilen zum Läutern bedient, abgähren: ſo bekor
einen ſehr angenehmen und lieblichen Brandn
cher noch vollkommener wird, wenn man ihn in
auch darüber läutert, und noch einmahl dami

Wenn die Gährung des eingebrannten G
kommen geendigt iſt, d. i. ſobald der Maiſch ſa
Eſſig, riecht, welche Säure ſich im Sommer um
nachher, wenn ſich die Decke geſetzt hat und geſ
einſtellt, im Winter aber wohl erſt nach 24
erfolgt,) ſo wird nunmehr das abgegohrne G
Brennblaſe gefüllet, welches man an einigen O
Ueberbringen nennet. Nachdem die Blaſe
Maiſch etwas über $\frac{2}{3}$ angefüllet worden, wird
gleich mit einem eiſernen Stabe, den der Bre
brenner Rührreiſen nennet, gut umgerühret. D
dies letztere auch unterbleiben, wenn das M
mit man eingemaiſchet hat, von guter Art iſt.
die angefüllte Blaſe a b (Fig. 351), und zug
die Mündung g der Schlange g i h, paſſet der
weinbrenner den Blaſenkopf a f g auf, und ve
rét ihn ſowohl an der Falze a der Blaſe, als an de
ung g der Schlange, mit Leimen; läßt nunme
Feuer von kleingehackten dürren Holz unter di
machen, rührt aber das Gut bisweilen in der B
damit ſich das Dicke nicht zu Boden ſetze, und
Blaſe anhange, wovon hernach der Brandwe
bittern, herben und brandigen Geſchmack bek

Das Anbrennen des Brandweins zu verhüten, iſt unſtreitig eins der wichtigſten Stücke der Brandweinbrennerey. Denn alle bisher erzählte Arbeit verliert einen guten Theil ihres Werthes, wenn dieſes vernachläſſiget wird. Erſtlich bekömmt der Brandwein einen übeln Geruch und Geſchmack, welcher durch keine ſo genannte Läuterung mehr davon zu bringen iſt. Zweytens verbrennt auch ſelbſt viel Gut, worin viel Brandwein ſteckt, welcher folglich auch verloren geht. Es ſind daher, dieſes Anbrennen zu verhüten, verſchiedene Kunſtſtücke erſonnen und vorgeſchlagen worden, die aber meiſtens, weil man eine fälſchlich erkannte, oder bloß eingebildete Urſache angab, auch nicht Stich halten konnten.

Der berühmte Stahl iſt auf den Einfall gerathen, durch das Centrum des Helmes und inwendig im Halſe derſelben, einen Träger oder Ring, welcher der Steg genannt wird, anzubringen, wodurch die durch das Centrum des Helmes gehende Stange in perpendiculärer Bewegung gehalten werden ſoll, und woran unten ein Bretchen feſtgemacht iſt. Oben im Centrum des Helmes, wo die Stange nahe anſteht, iſt an dem Helme ein dünnes meſſingenes Blech angebracht, um es deſto dauerhafter zu machen. Ja dieſes im Centrum des Helmes befindliche Loch nun, muß der Handarbeit genau paſſen, ja recht eingeſchliffen ſeyn. Und auf dieſe Art ſoll man die Materie allemahl umrühren können, ohne daß Dünſte entwiſchen.

Einige ſuchen das Anbrennen einiger Maßen dadurch zu verhindern, daß ſie vor dem Einmeßen den Boden und die Seiten der Blaſe mit einem Stücke Speck beſtreichen, damit ſich das Getreide nicht anhängen könne. Allein, dieſes Mittel iſt ſehr unzureichend, weil ſich, durch die zunehmende Hitze, die Fettigkeit des Speckes allenthalben ablöſet, und hernach über dem Maiſche ſchwimmt.

Andere hingegen, und vornehmlich Hr. L. Hoffmann, rathen, man ſolle, um das Umrühren ohne Beſorgniß zu erſparen, eine hohle eiſerne Kugel, einer wälſchen Nuß groß, welche rund und löcherig iſt, in die Blaſe werfen, ſo würde dadurch das Anbrennen verhütet, wenn man gleich den Hut ſchon aufſetzt, weil die Kugel von der Hitze beſtändig herum getrieben würde. Es iſt dieſes nicht unwahrſcheinlich; man würde aber, bey einer halbſcheffligen Blaſe mit einem Hahn, die Kugel weit größer verfertigen müſſen, damit ſie ſich nicht in den Schlauch ſetze, und den Ablauf des Spühlichts verhindere.

Noch Andere legen Stroh auf den Boden; dieſes aber verhindert das Umrühren, und die Materie brennt mit dem Strohe zugleich an.

Einige wollen das Anbrennen durch ein Stück oder auch ganzes Brod verhindern. Vielleicht iſt dieſes ein Mißverſtändniß, ſo daher entſtanden iſt, daß man, wie ich unten S. 471 zeigen werde, dem angebrannten Brandwein in der Läuterung oder Rectification durch warmes und eben aus dem Ofen gezogenes Brod ſeinen üblen Geruch zu benehmen glaubt.

Mehr Aufmerkſamkeit verdient die Anmerkung, daß man die Blaſen immer recht rein, und faſt wie poliert, erhalte, und Zweytens, daß, ehe man das Gut in die Blaſe laufen läßt, man vorher, nach der Größe der Blaſe, ein Par oder mehrere Eimer kochendes Waſſer eingieße und im Kochen erhalte, damit ſowohl die Blaſe mit Dämpfen angefüllet, als auch das Gut am Boden verdünnet werde. Nach Gmelins Berichte, iſt dieſes die Gewohnheit und Art der Chineſer, welche auch in Sibirien gebräuchlich ſeyn ſoll. Es iſt aber dieſelbe gewiß, ohne eine genaue Regierung des Feuers allein nicht hinlänglich, das Anbrennen zu verhüten.

Für eins der einfaltigſten, ſicherſten und beſten Mittel, hält Hr. Model, in der Blaſe, 1 Fuß hoch von dem Boden an, einen beweglichen, auf einem Kranze oder Dreyfuße ruhenden, ſchartigen, und am beſten von dicken und doppelten Meſſingdraht geflochtenen Boden anzubringen; dieſer muß mit einem Gewinde oder Gelenke verſehen ſeyn, damit man ihn 2 oder 3 fach zuſammen legen, und bey der Reinigung der Blaſe bequem heraus nehmen könne; er muß aber ſo enge ſeyn, daß das Schrot nicht mit durchlaufen kann. Wäre ja das Sieb nicht enge genug, ſo könnte man ersann eine dünne einfache Baſtmatte, in Form dieſes Bodens oder Siebes, noch über das Drahtſieb legen.

Grotjan, führt in ſeiner Kunſt Brantewein zu brennen, S. 40—57, 16 Urſachen und Verhütungsarten des Anbrennens an.

Hr. Simon verſichert, daß er in ſeinem oben beſchriebenen Ofen das Anbrennen gar nicht zu beſorgen habe, wenn anders das Gut gehörig gegohren hat; wenigſtens ſey es ihm niemahls wiederfahren, ob er gleich das heftigſte Feuer unter der Blaſe gehabt, das Gut auch ſelten umgerühret worden.

Es eräugnet ſich aber doch bisweilen der Fall, daß, aller angewandten Vorſichtigkeit ungeachtet, dennoch das Gut in der Blaſe angebrannt iſt, und hernach der Brandwein bitter und widrig ſchmeckt. Gemeiniglich pflegen die gemeinen Brandweinbrenner alsdann dergleichen Brandwein über Wachholderbeeren oder Pomeranzen zu läutern, um durch dieſe

tern

Geſchmack, den vom Brande herrührenden bittern Ge-
t des Brandweins zu verſtecken.
rch folgendes Mittel läßt ſich dem Brandwaſſer, ohne
e über ein Vegetabile zu läutern, ſein widriger Geſchmack
nen, wenn man, dem Gewichte nach, eben ſo viel unge-
n Kalk als Brandwein nimmt, und ſie mit einander aus
laſe überzieht. Noch ſicherer iſt der Erfolg, wenn man,
s Kalkes, die Hälfte Kalkwaſſer und die Hälfte Brand-
it einander übertreibt.

wann nach einer Stunde wird der Blaſenkopf a f g
351) durch das Kocheu des Maiſches in der Blaſe
heiß, und dieſes iſt ein ſicheres Zeichen, daß ſich
ſte Brandwein, oder der ſo genannte Lutter, bald
wird. Erfolgt dieſes, ſo verſchließt man das
rloch d, wie auch den Schieber in der Schornſtein-
in e, und mäßiget hierdurch die Lebhaftigkeit des
s in ſo weit, daß der Maiſch in der Blaſe nur im
n erhalten wird. Die Sache verhält ſich aber, im
de betrachtet, folgender Geſtalt. Der kochende
h dampft geiſtige Dünſte aus, die aber noch mit
t (Phlegma) vermiſcht ſind. Dieſe Dünſte ſamm-
h inwendig an den Blaſenkopf a f g, und treten
das Rohr f g in die Schlange g i h über. Hier
n ſie von dem kalten Waſſer im Kühlfaſſe abge-
ließen die Schlange hindurch, und träufeln end-
rch die untere Mündung h der Schlange in eine
ge q. Unter dieſer Vorlage verſteht man ein
Faß oder Oehmchen, welches 25 Quart hält, und
em Spundloche mit einem Trichter verſehen iſt.
: man den Spiritus nicht in der Schlange ab, ſo
der kochende Maiſch in den Blaſenkopf, und aus
in die Schlange, übertreten. Ja, eben dieſes er-
wenn das Feuer, während daß der Lutter abträu-
n ſtark brennt. Dieſes nennen die Brandwein-
ter **Ueberſchießen**; ingleichem: das Gut in der
beſpeyet ſich. Die Art, wie die Schlange be-
g abgekühlt wird, habe ich bereits oben S. 418, f.

beſchrieben. Wenn der Spiritus beym erſt
nen unmittelbar von dem Maiſch abgetrieb
führt er noch ſehr viel Wäſſerichtes bey ſic
der Brandweinbrenner von 1 Scheffel einge
Malz 50 Quart Lutter gewinnet. Es währt
den, ehe dieſer Lutter völlig abgeträufelt iſt.

Von dem Lutter gewinnt nun der Brant
ner erſt durch ein wiederhohltes Abtreiben
tern, den ſo genannten Korn-Brandwe
Spiritus frumenti. Er ſchwelet insgemein
hinter einander, jedes Mahl von 1 Scheff
und bringt den von dieſen 4 Scheffeln g
Lutter von neuem in die Blaſe. Vorher m
die Blaſe von dem ausgekochten Maiſch, o
genannten Brandweinstrank, reinigen.
ert nähmlich beydes, die Blaſe und den S
mit Sand, vermittelſt eines Beſens, und ſ
des mit kaltem Waſſer aus. Die Blaſe
Hahn, wodurch man das Waſſer abza
Die Schlange wirft er in Brandweinstra
ſie mit Waſſer aus, und reiniget ſie hierdur

Manche Blaſen ſind oben am Halſe ſo weit, da
hinein ſteigen, und ſie reinigen kann. Bey engen S
Einige eine Panzerkette zum Reinigen; ſolches abe
weil dadurch das Kupfer zu ſehr angegriffen und abg

Wenn man den oben gedachten Lutter vi
ſeln Malz von neuem, und in eben ſolcher
den Maiſch, behandelt: ſo geben dieſe 50 Q
von Weitzen 16, von Rocken aber 12 Quart S
Je voller man die Blaſe gießt, deſto beſſer ge
tern von Statten. Bey dieſer Operation wi
ſogleich aufgeſetzt, alles verklebt, und man

(*) Der gemeine Kornbrandwein wird in den niedri
ten, beſonders Niederſachſens, Finkeljochen ge
dem Urſprunge dieſer Benennung, ſiehe in F.

Blasenkopf, wenn er zu heiß wird, zuweilen mit nassen Tüchern ab. Der stärkste Brandwein träufelt, oder wie der Brandweinbrenner sagt, weinet zuerst ab; und man pflegt diesen ersten starken Spiritus, der ungefähr die Hälfte des ganzen Gewinnes beträgt, Vorsprung, Vorsprang, oder Vorlauf, zu nennen. Es ist derselbe gemeiniglich trübe, und ein sehr flüchtiger und unangenehmer Spiritus, welcher besonders aufgehoben, und zu allerley Haus-Mitteln gebraucht zu werden pflegt. Zu diesem Vorsprung läßt man noch so viel von dem nachfolgenden schwächern Spiritus fließen, bis der Brandwein die gehörige Stärke hat. Siehe unten Brandwein-Probe. Man gewinnet aber von dem vorgedachten Lutter überdem noch ein Oehmchen oder 25 Quart Nachlauf, und dieser wird von neuem mit in die Blase gebracht, wenn man in der Folge wieder aus Lutter Kornbrandwein abtreibt. Aus 50 Quart Lutter von Weitzen geschwelt, entstehen 18 Quart, aus Rocken 15 bis 16, und aus Gerste 12 Quart Kornbrandwein. Die mit Lutter angefüllte Blase weinet 6 Stunden, in welcher Zeit der gedachte Korn-Brandwein abträufelt. Man setzt gemeiniglich ein großes Gefäß, z. E. einen steinernen oder kupfernen Krug, oder ein kleines Fäßchen, unter, auf welchem ein Trichter, mit einem Filtrirhut oder wollenen Lappen befindlich ist, durch welchen der Brandwein hindurch läuft, damit die Unreinigkeit und das Kupferartige zurück gehalten werde, welches letztere zuweilen mit dem Spiritus zugleich, zumahl gegen das Ende, herüber zu gehen pflegt. Einige pflegen entweder in den Trichter, oder auch in den Filtrirhut, ein Stück weich Hausbackenbrod zu legen, auf welches der Brandwein läuft, und sich also durchseihern muß. Der gemeine Mann hält dieses für ein großes Geheimniß und sicheres Hülfsmittel wider alle Zaubereyen bey dieser Art von Hantirungen. Im Grunde thut es weiter nichts, als daß es den übeln Geschmack des Brandweins einiger Maßen an sich zieht, und ihn etwas lieblicher macht.

Es eräugnen ſich aber bey dem Läutern verſch
Fälle. Denn entweder treibt man den Brandwe
ſchlechtweg, ohne einen vegetabiliſchen Zuſatz he
und in dieſem Falle heißt es reiner Korn- oder
zen-Brandwein, welcher hernach zu allen Art
Aquaviten und Medicamenten abgezogen und ve
werden kann. Hierbey iſt dienlich, daß man in die
worin dergleichen reiner Brandwein geläutert
ſoll, auf 1 Scheffel Brand 1 Metze ausgeglühetes K
Salz und etliche Pfund Hausbackenbrod mit
ſchütte. Von dem Salze bekommt der Brandwe
angenehme und liebliche Schärfe; das Brod hi
zieht allen übeln Geſchmack und Geruch an ſich,
er hernach für vollkommen rein paſſiren kann.
pflegen auch ein Säckchen geſiebte Aſche von
Holz, beſonders büchenem, hinein zu hängen.
man etwas Hopfen und Weinſtein mit hinei
oder auch Gelegenheit hat, ein Par Kannen Wei
mit hinein zu gießen: ſo wird er noch weit lie
und dem rheiniſchen oder Franz-Brandwein ſe
lich, zumahl wenn man ihn hernach einige Zeit
nem Weingefäße liegen laſſen kann. Es
aber auch Andere, beſonders diejenigen, welche
meinen Brandwein einzeln ausſchenken, bey de
tern deſſelben, gewiſſe Kräuter, Samen oder W
z. E. Krauſemünze, Kümmel, Anieß, Kalmus, A
u. d. gl. zu zuſetzen, auch dieſen gemeiniglich etw
lerhals, und ſpaniſchen, oder auch nur gemeinen
fer, Ingber ꝛc. beyzufügen, wodurch er noch
beiſſender, und hernach von dem gemeinen Ma
guten abgezogenen Brandwein getrunken wird.

Soll eine wohl eingerichtete Brandweinbre
vollkommen ſeyn, und ihren gehörigen Nutzen ge
muß die Viehmäſtung dabey nicht verabſäumet
weil dieſe gemeiniglich den baren Gewinn aus
Bey einer Blaſe, worin täglich 1 Scheffel gebrenn

n ganz leicht 10 bis 12 Stück Schweine gefüttert
n. Rechnet man für jedes Stück, wenn auch nur
geſtellet werden, wöchentlich auf das geringſte fünf
chen, ſo beträgt es in einem Jahre auf 108 Thaler;
es man aber noch höher bringen kann, wenn man
magere Schweine kauft, und ſie auf die Maſt ſtellet,
es, vornehmlich in großen Städten, hernach eine
angbare Waare iſt. Nur wollte ich hier rathen,
l als möglich, große Schweine zu kaufen, welche
in Knochen ſind, weil die Fleiſcher mehr auf das
icht des ganzen Schweines, als auf die übrige
: des Fleiſches, ſehen. Zu der Erbauung der
u nöthigen Ställe und Koben, werde ich unter
Art. Schwein hinlängliche Anweiſung ertheilen.
s werden bey einer Brennerey auch eine Anzahl
iger Spühlicht-Gefäße erfordert. Man nimmt
u gemeiniglich diejenigen, die man am wohlfeilſten
n und weiter zu nichts brauchen kann; jedoch halte
für beſſer, wenn zu mahl eine Brennerey von neuem
legt wird, daß auch gleich anfangs hierin gute An-
n gemacht werden. Gleich an der äuſſerſten Wand
Brennhauſes, wo die Ställe in der Nähe zu ſtehen
nen, laſſe man einen tüchtigen hölzernen Kaſten
Trog, s, (Fig. 344) ſetzen, welcher etwann 4 bis 6
r lang, 2 E. breit, und 1 oder 1½ E. hoch ſey.
er muß von auſſen wohl verpicht, inwendig aber mit
g überall wohl ausgeſtopfet werden. Oben über
n Trog wird ein Deckel gemacht, deſſen eine Hälfte
aufgenagelt iſt, die andere Hälfte aber als eine
re aufgemacht werden kann. Von der Seite des
nnhauſes muß gleich oben unter dem Deckel eine
nung hinein gehen, welche etwann 6 Zoll breit und 4
hoch iſt, um eine hölzerne Rinne p hinein zu ſtek-
in welche gleich aus der Blaſe durch den meſſinge-
Hahn q das Spühlicht m in dieſen Kaſten läuft.
lte etwann der Boden des Hofes zu hoch ſeyn, und

hingegen die Blaſe zu niedrig ſtehen, ſo, daß man ei Rinne nicht wohl anbringen könnte: ſo laſſe man d Trog etwann $\frac{1}{2}$ Elle in die Erde eingraben, und ſowe unten an dem Boden, als auch an den Seiten, mit re nem Flußſande, ausfüllen, wodurch er eine ziemlich Zeit vor der Fäulung verwahrt wird. Auf ſolche Ar wird man, bey Reinigung der Blaſe, und auch bey Fü terung der Schweine, viele Arbeit mit dem Hin- und Hertragen des Spühlichts erſparen können, und ha auch nicht nöthig, ſich vielerley Gefäße anzuſchaffen, welche noch dazu im Sommer leicht zerlechzen, oder durch Regen und Sonnenſchein die Bänder verlieren.

Auſſer der nützlichen Anwendung des Brandwein Spühlichts zur Fütterung der Maſtſchweine, wie auch zum Anfeuchten des Häckerlings für die Zugochſen, wovon ich an ſeinem Orte umſtändlich handeln werde, dienet daſſelbe auch in der Haushaltung zum Scheuern des kupfernen Geſchirres.

Das, in das flieſſende, zumahl kleine Waſſer, bey heißen Sommertagen, in großer Menge gelaſſene Spühlicht, iſt den Fiſchen höchſt ſchädlich, und es verdient darüber das von der mediciniſchen Facultät zu Leipzig, und insbeſondere dem Hrn. D. Boſe, als Stadtphyſicus daſelbſt, im J. 1764 ergangene Gutachten, im XI I Th. des überſ. Schauplatzes der Künſte und Handwerke, Königsb. und Leipz. 1775, gr. 4. S. 327, f. geleſen zu werden.

Wie der gemeine Kornbrandwein durch mehrmahliges Abziehen zu rectificiren, ſüß zu machen, zu parfümiren oder wohlriechend zu machen, und zu färben ſey, werde ich unter dem Art. Deſtillieren, zeigen.

Von den nützlichen Dienſten, welche das Glauberiſche Salz bey Hervorbringung des Brandweins beweiſet, ſ. im Art. Glauberiſches Salz.

Wer mehrern Unterricht über das Brandweinbrennen zu haben wünſcht, beliebe folgende Schriften nachzuleſen.

Verſuchte Haushaltungs-Erinnerungen, wie von einer Tonne Malz 80 Kannen Bier auſſer 40 Kannen Halbbier zu bereiten, und wie aus einer Tonne Getreyde 18 bis 20 Kannen Brantewein in loſen Deſtillirblaſen, und ins Kleine zu erhalten ſeyn? aus dem Schwed. überſ. ſt. in D. G. Schrebers neuer Sammlung ꝛc. V Th. Bützow und Wism. 1763, gr. 8. S. 129—147.

Einleitung zum Diſtilliren und Brandtweinbrennen, ſt. im ſorgfält. neu verm. Haus- und Wirthſchafts-Verwalter, Breſl. und Lpz. 1751. 4. S. 536—573.

Der wohlerfahrne Braumeiſter, welcher aufrichtig darweiſet, wie l. ein gutes Bier zu brauen ꝛc. II. guten Eſſig ꝛc. auch wie man III. ſowohl aus Getreydig, als bloſen Bierhefen, guten Brandtwein brennen, und von ſolchen hernach allerhand köſtliche Aquavitä verfertigen könne. Zweyte Aufl. Frf. und L 1761, 8.

Von dem Gebrauche des Gerſtenmalzes zum Brantweinsſchrote, ſt. im 34 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1765.

Vom Brandteweinbrennen, ſ. die nach Grundſätzen und Erfahrung abgehandelte Schleſiſche Landwirthſchaft, (von H. G. v. D.) I Th. Breſl 1771. gr. 8. S. 295—297.

Jo. Gottl. v. Eckhart, in ſeiner vollſtänd. Experimental-Oeconomie, Jena 1754, 4. S. 524—555, und 628—696.

Franc. Phil. Florinus, in ſeinem klug- und rechtsverſtänd. Hausvater, Nürnb. 1705, f. S. 1220—1222.

Eines Nordhäuſers güldene Kunſt, Brantewein zu brennen, welche nach Anweiſung einiger Tabellen und beygefügten Erläuterungen die wahren und bis anhero gar geheim gehaltenen Vortheile des Brantewein-Brennens aufrichtig entdecket, und deutlich zeiget, wie aller mögliche in den Früchten ſteckende Wein aus ſelbigen heraus zu bringen, ingleichen wie zu verhüten, daß der Brantewein keinen branderichen Geſchmack bekommen möge. Alles aus vieljähriger Erfahrung aufgeſetzet, und nunmehro zum Dienſte des Nächſten durch den Druck mitgetheilet von Jo. Aug. Grotjan. Nordhauſ. 1754. 1761, 8. 5 Bog.

Jo. Sam. Halle, im IV B. ſeiner Werkſtätte der heutigen Künſte, Brandenb. und Lpz. 1765, 4 S. 59—64.

Wolf. Helmh v. Hohberg, in ſeinem Oeſterreich. Haus- und Wirthſchafts-Buche, Wien 1745, 8. S. 371—378.

J. H. G. v. Juſti einige Anmerkungen vom Brantweinbrennen, ſt. in deſſen neuen Wahrh. zum Vortheil der Naturkunde ꝛc. 4 S. Leipz. 1754, 8. S. 457—463, desgl. in deſſen Oeconom. Schriften I B. Berl. und Lpz. 1760, 8. S. 34—47.

DAN. LUDOVICI obſ. de ſpirituum e frumentaceis proportione, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* A. 1673 & 1674, Obſ. 201.

HENR. MEIBOM diſſ. de ſpiritibus ex vegetabilibus per fermentationem paratis. Helmſt. 1674. 4.

JO. GE. MODEL ſpirituum ardentium examen, ſt. im *Commerc. litter. Nor.* A. 1742, hebd. 24, n. 1. S. 185—191, und hebd. 25, S. 193—200.

Eb. deſſ. Gedanken und Anmerkungen über das Brandweinbrennen, ſt. im 2 St. des Stralſ. Magaz. 1768, 8. S. 89—129.

Ub.

Eb. deſſ. Abhandlung vom Brandtweinbrennen, ſt. in deſſe nen Schriften, St. Petersb. 1773, gr. 8. S. 45—102; im 3 Th. der überſ. Abhandl. der freyen ökon. Geſell St. Petersb. 1774, gr. 8. S. 132—175.

(Hrn. v. Pfeifer) Lehrbegrif ſämtl. oeconom. und Camer ſenſch. Th. I. B. 2. Mannh. 1773, 4. S. 552, ſqq.

Vollſtändiger öconomiſcher Unterricht vom Brandweinbrenne Jo. Chriſt. Simon. Mit einigen Kupfertafeln. 1765, 8. 19 ½ B.

Der bisher beſchriebenen gewöhnlichen Art Brandweinbrennens, füge ich noch einige Nach ten, wie andere Völker ihren Brandwein chen, bey.

Die Chineſer, machen, nach dem Bericht Hrn. D. Gmelin, ihren Brandwein folgender; M Man nimmt Malz von Sommerfrüchten, z. E. von oder Gerſte; oder, welches die Chineſer für beſſer halten beyden gleiche Theile. Dieſes Malz wird noch gröber, a Taraſun, (einer Art chineſiſchen Bieres, wovon ich unter wähnung thun werde) gemahlen, darauf in eine Wanne ge tet, und nach und nach, wie bey dem Taraſun, angerührt, ſorgfältig, wie dort, zugedeckt, worauf man es wieder kal den läßt. Indeſſen kocht man Hopfen mit Waſſer, wozu nicht vieles Waſſer nöthig hat, damit der Hopfen dick b Zu dieſem gekochten Hopfen miſcht man eine ziemliche M guter Hefen, und läßt es erkalten. Wenn die Materie ſ erkaltet iſt, daß ſie in dem Grade der Wärme ungefähr de gerührten Malze gleich iſt, miſcht man beydes unter eina und leeret es in eine andere Wanne aus, welche ausdrü dazu in die Erde eingegraben werden muß, die man, nac alles darin iſt, ſo feſt, als möglich, vermacht und zud Man gibt Acht, wenn die Materie zu gähren anfängt, un ſie alsdann noch wenigſtens 6 Tage, oder auch länger, i Erde liegen. Je länger ſie ſäuert, je mehr Brandwein hat davon zu erwarten. Indeſſen wird der Ofen zurecht gem in welchem man den Brandwein von der Materie abſo und in demſelben ein großer, nicht tiefer, Keſſel von gegoſſ oder geſchmiedetem Eiſen eingemauert, oder ſonſt befe Hat die Materie ihre gehörige Zeit gegohren, ſo gießt m ſagten Keſſel ganz voll Waſſer, und macht Feuer darunter das Waſſer zum Kochen zu bringen. Sobald es zu koche fängt, wird auf den Keſſel ein Roſt von Eiſen gelegt, auf Roſt aber ein anderer hölzerner, enger geflochtener, Roſ

man in den Apotheken zu Sieben zu gebrauchen pflegt, endlich auf dieſen ein um ein gutes nach Verhältniß des Keſſels engerer Cylinder von Holz, welcher ziemlich hoch ſeyn darf, und rings herum mit dem Roſte wohl verſchmieret wird. Das angerührte und gegohrne Malz wird alsdann auf beſagte Roſte geleget, doch nicht mehr auf einmahl, als ungefähr 3 Werſchok dick, worauf man ihm etwas Zeit läßt, damit der Dampf von dem im Keſſel kochenden Waſſer durchdringen könne. Sobald man dieſes ſiehet, wird wieder eine Lage von ungefähr eben ſolcher Dicke eingelegt, und wieder gewartet, bis der Dampf durchdringe, und ſo fährt man fort, bis der ganze Cylinder angefüllt iſt. Hiernächſt wird ein Deckel, der gut ſchließt, darauf befeſtiget, und alle Fugen wohl verſchmieret. Der Deckel iſt mit einer kupfernen Röhre verſehen, worunter ein mittelmäßiger Kübel geſetzt wird, darein man kalt Waſſer gießt, oder noch über dieß in das Waſſer Eis leget. In dieſes Waſſer wird ein zinnernes Geſchirr geſetzt, welches den Brandwein empfängt. Man unterhält, währender Arbeit, das Feuer im Ofen ſo, daß das Waſſer mäßig koche, wobey auch der Brandwein ziemlich dick, und wie aus einem Röhrchen, fließen wird. Wenn er etwann ſehr waſſerig zu werden anfangen ſollte, ſo nimmt man das Feuer aus dem Ofen, macht das Deſtilliergefäß auf, nimmt das deſtillierte Malz heraus, und legt neues und friſches auf vorbeſagte Weiſe hinein. Sodann deſtilliert man wieder, und fährt auf dieſe Weiſe fort, bis man aus allem gegohrenen Malze den Brandwein ausgezogen hat. Man bekommt auf dieſe Art ſogleich lauter guten und ſtarken Brandwein.

Eine Zeichnung davon, ſo wie ein ruſſiſcher Prieſter dieſelbe dem Hrn. Gmelin mitgetheilt hat, liefert Fig. 354.

Von einer, ſechs Werſte von Irkutzk belegenen ſibiriſchen Brandweinbrauerey, oder einem ſo genannten Tarſchtak, ertheilt gedachter Hr. D. Gmelin folgende Nachricht. „Es ſind daſelbſt 37 Deſtillierkeſſel nach der Reihe eingemauert. Aus einem jeden gehen zwo Röhren von Eiſen, die durch eine Rinne, in welche beſtändig friſches Waſſer zufließt, laufen, und ſich an einem Orte endigen, welcher um und um verſchloſſen iſt; der Brandwein aber läuft durch die Röhren in einen Kübel, der bey jeden 2 Röhren untergeſetzt iſt. Den Deſtillierkeſſeln gegenüber, aber an einem höhern Orte, ſind 8 große hölzerne Tonnen nach der Reihe geſetzt, in welchen das Malz zum Brandweinbrennen zur Gährung gebracht wird. In jede

Tonne

Tonne gehen 147 Pud Malz, zwo dergleichen werden zu gleicher Zeit angerichtet. Man läßt in jede Tonne, über das darein geschüttete Malz, so viel siedend Wasser laufen, daß es ein Paar Schuh hoch darüber steht. Das siedende Wasser wird aus einem großen Kessel durch Rinnen dahin geleitet. So wie es die Jahrszeit erfordert, läßt man immer aus diesem Kessel warmes Wasser nachlaufen, um die Gährung zu unterhalten. Diese währt gemeiniglich 3 Tage lang. Wenn die Gährung vollendet ist, läßt man kaltes Wasser zulaufen, bis die Tonnen beynahe voll sind. Den 4ten Tag wird destilliert, und zwo Tonnen werden in 24 Stunden leer. Der hieraus kommende Brandwein ist nicht besser oder stärker, als der heidnischen Völker ihr Wilder Brandwein, und wird auch vermuthlich aus dieser Ursache Araka genannt, weil die Heiden den ihrigen so nennen. Dann eine wiederhohlte Destillierung wird er zu Wino oder ordentlichen Brandwein gemacht. Wenn aber Wodka, oder Spiritus vini rectificatus, daraus gemacht werden soll, so muß er noch einmahl übergezogen werden. Sieben Destillierkessel sind genug um den Araka, den man bekommt, zu Wino zu machen; deswegen auch in dieser Brauerey der Wino nur aus 7 Kessel floß. — — Wenn die Einrichtung besser wäre, könnte der Brandwein etwann für die Hälfte des Preises geliefert werden, wenn man nähmlich in der Gährung die gehörige Wärme besser in Acht nähme, und beym Destillieren nicht so viel verfliegen ließe. Ich bin in dem Verschlage gewesen, wo der gemeine Brandwein hinein läuft; ich glaube aber, daß, wenn man nur 5 Minuten darin bleiben sollte, man, wegen der Stärke der ausdunstenden Geister, von Sinnen kommen würde. Die Kübel, darein der Brandwein läuft, sind wenigstens von 1 Schuh im Durchschnitt, und stehen ganz offen, und die Röhren endigen sich wenigstens ½ Schuh über den Kübeln. In der Kammer, worin der Araka läuft, ist alles eben so; und obwohl der Geruch darin nicht so stark ist, so kann man dennoch leicht wahrnehmen, daß vieles verflieget. Und da in dem Dicken, welches sich unten in die Tonnen setzt, der meiste Geist steckt, so wäre rathsam, daß man solche besonders zu destillieren. Auf diese Weise würde man von demselben sogleich bey dem ersten Brennen Wodka haben.

Die an die orenburgische Statthalterschaft angrenzenden Kalmucken, Kirgisen, Baschkiren und Tataren machen aus Pferdemilch, welche bey ihnen sehr in Gebrauch ist, ohne Abziehen, und ohne Hülfe des Feu-

urch bloßes Einſäuern, ein geſundes und nahrhaf-
etränk, Kumüs genannt, welches auf ihren Gaſt-
n, ſo wie bey uns der Wein und Brandwein,
ll Freude verbreitet, und wenn es im Uebermaß ge-
wird, trunken macht. Diejenigen Kalmucken,
vor andern ſtarkes Getränk lieben, deſtillieren
em Kumüs Brandwein, wovon ich unter dem Art.
llieren handeln werde. Im Winter, wenn wenige
n Milch geben, behelfen ſie ſich mit der viel weni-
iſſigen, und ſelbſt nach der Säurung unangeneh-
ja eckelhaften, Kuhmilch. Nach des Hrn. Prof.
s Berichte, wird die Milch, zum Säuren, nach
ach in große lederne oder andere Gefäße gefüllet,
im Winter nahe bey dem Feuerplatz geſtellet wer-
nd die Säurung erfolgt entweder von ſelbſt, in den
lichen Gefäßen, und man befördert ſie mit trocke-
s Mehl bereiteten und ſcharf geſalzenen, Sauerteig.
Die Horden-Kalmucken thun entweder etwas von
Reſte einer vorigen Brandweindeſtillation; oder
on der geronnenen Milch, welche im Magen ge-
teter Lämmer gefunden wird, hinzu. Man miſcht
it zu Zeit, oder rüttelt die ledernen Schläuche, wor-
auf behalten wird, täglich ein Par Mahl. Die ſo
rte Pferde- und Kuh-Milch, muß zuletzt noch im
r einige Tage, im Sommer aber wenigſtens 1 Tag,
äuern, und alsdann wird die Uebertreibung des
dweins von den Weibern vorgenommen. Die
ahl recht durchgearbeitete ſaure Milch wird in ei-
oßen eiſernen Keſſel, der mit einem wohl verſchmier-
eckel, auf welchem eine krumme hölzerne Röhre den
in einen andern Vorlagekeſſel leitet, verwahrt iſt,
ekocht, bis ſich durch eine zum Nachſehen im Deckel
ne Oeffnung ein ſtark riechender Dampf erhebet,
r ſich bey Pferdemilch mit einer blauen Flamme
ntzündet; alsdann wird das Feuer gemindert.
Brandwein geht durch die Röhre in den Vorlageke-
ſel,

sel, welcher aber schlecht verwahrt ist, und viel flüchtiges verfliegen läßt, hinüber: und so währt die Destillation ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden, da man denn von Kuhmilch ungefähr $\frac{2}{5}$, höchstens $\frac{1}{4}$, von Pferdemilch aber wohl $\frac{1}{3}$ der ganzen Quantität an schlechtem Brandwein oder Arak gewinnet, der aber selten, und von Kuhmilch niemahls, so stark wird, daß er sich entzünden liesse, ausser, wenn man ihn nochmahls überzieht. Sobald kein Brandwein mehr übergeht, wird die Röhre mit den Deckeln abgenommen, und der Brandwein in eine große hölzerne Schale mit Einem Gusse, aus dieser aber in lederne Flaschen, gegossen. Alsdann ist das Erste, daß der Wirth, bey welchem sich die Nachbarschaft zum Gelag versammlet hat, etwas Brandwein in eine Schale gießt, einen Theil davon aufs Feuer schüttet, und das übrige gegen das Rauchloch der Hütte fliegen läßt; hierauf schenkt er volle Schalen, die ungefähr eine Flasche halten, ein, und gibt, nach dem Alter, ohne Unterschied des Geschlechtes, das noch warme Getränk herum. Die Kalmucken bezeugen, daß ihr Milchbrandwein nicht so geschwinde, und in so geringer Quantität, als der russische, rausche; wenn man aber davon trunken wird, so bleibe man zwey Tage lang närrisch, und habe noch länger daran auszuschlafen. Bey den Kirgisen pflegt man auch die Kamele zu melken. Ihre Milch soll bläulich, dick, und von Geschmack angenehm seyn. Die Kirgisen halten sie für sehr gesund; sie soll auch, gesäuert, noch stärker, als die Pferdemilch, rauschen, und einen bessern Brandwein geben, aber keinen Rahm setzen.

Nach diesem Beyspiele hat Hr. Peter Ruschkow Versuche angestellt, ob man nicht Kuhmilch, beym Brandweinbrennen, zum häuslichen Gebrauche nutzen, und dadurch das Getreide in etwas ersparen könne. Ich halte es der Mühe werth, dieselben aus dem 5 Th. der übers. Abhandl. der freyen ökonom. Gesellsch. in St. Petersburg, 1775, gr. 8. S. 38, sqq. hier anzuführen.

Der

Der erſte Verſuch wurde mit tatariſcher Kuhmilch gemacht, die zum Käſemachen nach der daſigen Art ſehr ſtark geſäuert war. Er bediente ſich, beym Brauen, eines Brandweinkolbens von 1½ Eimer, füllete ſelbigen mit gedachter Milch, ohne etwas Getreide zuzumiſchen, und ließ davon, nach gewöhnlicher Art, Brandwein brennen. Der erſte Brand war rein, hell, und angenehm von Geſchmack, ſo daß er dem erſten Brande vom Getreidebrandwein nichts nachgab. Er bekam hiervon 5 gemeine Bouteillen. Das im Kolben zurück gebliebene betrug ¾ Eimer, und hatte ſeinen Geſchmack nur ſehr wenig verändert; die Butter aber ſchwamm auf der Oberfläche. Solcher Geſtalt war durch dieſes Brandweinbrennen eigentlich nichts verloren gegangen, das Brennen ſelbſt aber hatte wenig Mühe, wenig Holz und wenig Aufmerkſamkeit und Aufſicht erfordert.

Dieſen erſten Brand zog er zum zweyten Mahl ab, und erhielt etwas über eine gemeine Bouteille. Der Brandwein brannte zwar nicht ſo ſtark, als gewöhnlicher Kornbrandwein, ſchien aber, nach anderweitigen Proben, eben dieſelbe Stärke und Wirkung zu haben. Der Geſchmack war etwas mucharig, aber gar nicht widerlich. Er ſchloß alſo aus dieſem Verſuche, daß man von 1½ Eimer ſolcher ſauern Milch eine Bouteille gemeinen Brandwein ziehen, das nachgebliebene aber nicht minder zum gewöhnlichen Gebrauch anwenden könnte.

Den zweyten Verſuch machte er mit gemeiner ſauren Milch, von welcher der Rahm ſchon abgenommen war, und welche er, durch viertägiges Stehen in einer warmen Stube, und einen darin aufgeloſeten ſauren tatariſchen Käſe, noch ſtärker geſäuert hatte. Er erhielt hiervon 4 Bouteillen erſten Brand, welcher, nach dem Geſchmacke zu urtheilen, viel ſaurer, als der vorbeſchriebene, war. Das im Kolben nachgebliebene hatte einen etwas widrigen Geſchmack, und möchte wohl zu nichts anders, als zum Füttern des zahmen Geflügels, oder der Hunde, zu brauchen ſeyn.

Von dieſen 4 Bouteillen erhielt er, durch das zweyte Abziehen, eine Bouteille Brandwein, welcher viel heller ausſah, als der vorgedachte, ſich nicht entzündete, und ſehr ſchwach zu ſeyn ſchien, im Gebrauche aber ſeine Stärke nicht minder zeigte, und verſchiedene ſeiner Leute, die er ihn zur Probe trinken ließ, trunken machte. Er hatte alſo hierin die Eigenſchaft des Hirſes, des Methes, und verſchiedener anderer Getraide, welche viel Stärke haben, und leicht trunken machen, aber durch das Feuer nicht entzündet werden können

zweyte Abziehen, 1 Bout. Brandwein, welcher nich
te, aber nur wenig abbrannte. Es ſchien alſo, daß
dig mehr Getreide dazu hätte nehmen ſollen, um
was dicker zu machen. Weil ihm indeſſen dieſer
ſchiedener Abſicht der vortheilhafteſte zu ſeyn ſchie
gut, denſelben zu wiederhohlen, und zu ſehen, ob
Brandwein durch einige Vermehrung des dazu ge
treides, dem Kornbrandwein an Stärke gleich mach
halb er zu demſelben Kolben 4 Pfund Getreide ne
aber in allem noch genauer zu Werke zu gehen, und
wein mit dem gewöhnlichen Kornbrandwein zu v
er zuvor den gedachten Kolben mit ſeinem gewöh
füllen. Es kam, nach angeſtellter Berechnung, e
Getreide, auf vorgedachten Kolben, oder auf 1½
Vom erſten Brande erhielt er 4 Bouteillen, dur
aber 1 Bout. zwar guten, aber ziemlich ſchwache
welcher nur etwann ⅓ abbrannte. Hierauf ließ er
ten mit Molken zugerichteten Maiſch in den Kolb
ein Glasvoll Hefen dazu thun. Er hatte zwey
und war ſtärker, ſaurer und angenehmer vom
Geruch, als der gewöhnliche, obgleich nach obige
Getreide dazu genommen worden. Vom erſten
er 4 Bouteillen, von dieſem aber, durch wiederhol
1 Bout. ſehr guten ſchmackhaften und ſtarken Br
cher bis zur Hälfte abbrannte, ohne des Nachlauf
welcher etwann ½ Bout. ausmachte, und noch ſta

Ich komme nunmehr auf unſern gewöhnlichen Getreidebrandwein wieder zurück, und zeige, was in Anſehung der **Wartung und Verwahrung** deſſelben zu beobachten iſt. Je länger der Brandwein liegt, deſto beſſer wird er; er vergrößert ſeine Stärke und verbeſſert ſeine Farbe; allein, er verzehrt ſich, und dieſes kann dem Beſitzer einen merklichen Schaden bringen; er muß alſo das Verzehren des Brandweins, ſo viel als möglich, zu verhindern ſuchen. Die wichtigſten Stücke, die in Anſehung dieſer Abſicht zu beobachten, ſind folgende:

1. Der Brandwein muß an einem recht kühlen Orte verwahret werden. Denn, da die Wärme die Geiſter in die Höhe treibt, ſo wird er alsdann, wenn er warm liegt, verfliegen. Aus dieſem Grunde folgt auch
2. daß die Oeffnungen in dem Gefäße, in welchem der Brandwein verwahret wird, ſo genau als möglich, verſtopfet werden müſſen.
3. Man muß die Gefäße, in welchen der Brandwein verwahret wird, beſtändig voll halten; denn dieſes verhindert die Bewegung, und alſo auch das Verfliegen des Brandweins.
4. Man möge indeſſen die Gefäße ſo genau, als möglich, verſchließen, ſo bleiben doch allemahl in der Materie derſelben die Luftlöcher, durch welche die Geiſter verfliegen können. Dieſes zu verhindern, wird von vielen angerathen, man ſolle, zur Verwahrung des Brandweins, keine ganz neue Gefäße, ſondern ſolche, in welchen ſchon zuvor weißer Wein geweſen iſt, nehmen. Der Rath iſt vortrefflich; wie kann man aber dieſem bey großen Brennereyen Folge leiſten? Der beſte Rath iſt wohl dieſer: Das Holz, woraus ſolche Gefäße verfertiget werden, muß wenige Luftlöcher haben. Man muß dieſelben, einige Tage vorher, ehe ſie mit Brandwein angefüllet werden, mit laulich warmen Waſſer füllen. Wenn ſie mit Brandwein angefüllet und wohl verſtopft worden, muß man ſie, alle 3

oder 4 Tage, mit naſſen Schwämmen oder ein feuchten Tuche abwiſchen, damit ſie nicht beſchlag

5. Man muß die Lagerkeller rein halten, und Boden mit trocknem weißem Sande von Zei Zeit beſtreuen.

Die Bouteillen, darin man Brandwein au hält, müſſen mit doppelter Schweinsblaſe zugem werden. Die Schrauben halten nicht ſo dicht zinnernen Flaſchen aber wird er unſchmackhaft.

Vom Nutzen des Brandweinbrennens.

den wohlfeilſten Jahren, wo der Scheffel Rocken 16 Groſchen gilt, wird doch das Quart Brandwe dem allerniedrigſten Preiſe nicht unter 3 bis 4 verkauft. Wenn bey dem Einmaiſchen und Ver richtig verfahren, und die gehörige Sorgfalt beo tet wird, ſo können von 1 berliner Scheffel Ro 2 Metzen Gerſtenmalz, und 1 Metze Haber, 1 18 Quart des beſten Brandweins gewonnen we

Anſchlag einer Brandweinbrennerey in Nordhauſen mit 2 K worinn 14 Scheffel täglich eingebrannt werden können, ſ. St. der Oecon Nachr. Lpz. 1749, 8. S. 621—630, u No. 47 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1764, S. 501—503.

Eines Hauswirths aus dem Fränkiſchen Anfragen, wegen der hauſer Brandweinbrennerey, nebſt beygefügten Beantwort ſ. im 41 St. der Oecon. Nachr. 1752, 8. S. 348—359

Ausgabe und Einnahme bey einer Brandweinbrennerey in 32 W und zwar von Michaelis bis gegen Pfingſten, mit Ausſch Sonntage, alle 24 Stunden mit 2 Blaſen aus 14 Brande Scheffel Frucht, nähmlich 12 Scheffel Rocken von 80 P Malz aber von 60 Pfund, ein Viertel Brandwein von 41 gen, oder 164 Maaß oder Kannen von 2 Pfund zu brenn in J. G. v. Eckhart vollſtänd. Experimental-Oecon Jena 1754, 4 als eine Tabelle bey S. 554.

Anſchlag einer Brandweinbrennerey, worin mit zwo Blaſen i 1456 Scheffel Rocken, und 1274 Scheffel Weitzen, verbrauch den, ſ. in Hrn. v. Pfeiffer) Lehrbegriff ꝛc. Th. I, S. 5

Der gröſte und beträchtlichſte Handel mit Br wein, wird wohl zwiſchen Frankreich und den See ten getrieben, welche ihre Schiffe nach Bourdeaux, B tes und Rochelle ſenden, und von dannen große Pa des Franzbrandweins, welcher aus Wein gebr

wird, herhohlen laſſen. Unter den Franzbrandweinen, ſind die von la Rochelle, Nantes und Cognac die beſten; die von Bourdeaux hingegen, die ſchlechteſten. Von den Arten des Verkaufes der Brandweine in verſchiedenen Gegenden, leſe man Hrn. Prof. Ludovici Kaufmanns=Lexicon, Th. I, Col. 2081 — 2088, nach.

Von den Geſetzen, denen der Brandweinhandel in Holland unterworfen iſt, ſiehe im Art. Holländiſche Handlung.

Kameraliſtiſche und Polizeymäßige Betrachtung des Brandweinbrennens. Das Brandweinbrennen iſt ein gemiſchtes Nahrungsgeſchäft, welches ſowohl in den Städten als auf dem Lande getrieben werden kann. Ob es aber den Städten vorzüglich und allein gehöre, darüber ſtreitet man eben ſo ſehr, als über die Braunahrung; allein, was von dieſer, im V Th. S. 213, fgg. erinnert worden iſt, läßt ſich auch von dem Brandweinbrennen behaupten. Es kann den Städten in einer guten Nahrung dienen, wie denn Quedlinburg und Nordhauſen ein hauptſächliches Nahrungsgeſchäft darin finden; ſonderlich können Landſtände, welche gemeiniglich den Feldbau und die Viehzucht zugleich mit treiben, einen großen Vortheil davon ziehen; denn, aus der Viehmäſtung, welche, wie ich oben S. 472, f. gezeigt habe, mit der Brandweinbrennerey ohnumgänglich verbunden werden muß, wenn ſie recht einträglich ſeyn ſoll, muß der größte Nutzen kommen. Dieſes iſt die Urſache, warum Einige das Brennen des Brandweins, und den Verkauf deſſelben im Ganzen ſchlechterdings und allein den Domänen= und Ritter=Gütern zuſprechen, den Städten hingegen nur bloß das Deſtillieren und den einzelnen Schank überlaſſen.

S. eines vornehmen Cavaliers v. G. Gedanken von Aufnahme der Städte, im XIV B. der Leipz. Sammlungen, S. 880, f.

Obgleich das Brandweinbrennen bey einer guten Einrichtung allemahl eine ſehr einträgliche Nahrungs=

art für diejenigen Personen, die sie treiben, s
(s. oben, S. 484: so kann man doch nicht
ten, daß sie auch dem gesammten Lande, oder
sammenhange des Nahrungsstandes in demse
lemahl eben so vortheilhaft, und daß sie mit
len Ländern ohne Unterschied gleichmäßig an
wäre. Es kommt hierbey auf dem verschied
stand der Länder an, und nach demselben mü
die Maßregeln in Ansehung des Brandweinl
eingerichtet werden. Wenn ein Land einen fru
Getreideboden hat, daß es nicht allein sei
Einwohner mit Getreide hinlänglich versorgen
auch für eine beträchtliche Summe jährlich a
kann: so wird die Polizey allemahl wohl th
Brandweinbrennen zu befördern; und wenn
nachbarten Länder selbst an Getreide fruchtl
oder, wenn die Gelegenheit der Flüsse, der
oder die Anstalten zur Schifffahrt ermangeln
nen vortheilhaften auswärtigen Handel dam
zu können: so ist es eine Nothwendigkeit, al
che Vorsorge und Maßregeln anzuwenden, un
terthanen zu dem Brandweinbrennen aufzu
weil der Brandwein, besonders in den Se
allemahl einen Absatz findet, auch leichter und
nigern Kosten auszuführen ist, als das Getrei
Zu dem Ende muß in einem solchen Lande das
weinbrennen mit geringen Abgaben beschwer
Brandwein von den Ausgangsrechten befrey
die Einfuhre des fremden Brandweins we
oder durch große Auflagen schwer gemacht w

Wenn hingegen ein Land nicht so viel Ge
zeuget, als seine Einwohner zu ihrer Nothdurf
haben: so muß alsdann das Brandweinbrenn
die Ausfuhre des Brandweins, durch wirksam
regeln, als: durch hohe Abgaben, oder auch
Verboth, verhindert, auf die Einfuhr des

weins aber ſehr mäßige Eingangsrechte geſetzet

n. v. Juſti oeconomiſche Schriften, 1 Band, S. 41, ſqq.

ey dieſer Gelegenheit will ich eine kurze Unter-
ng anſtellen, ob bey einer Theurung das
Brandweinbrennen zu verbiethen ſey? Es kommt
ungefähr auf folgende Fragen an: 1) Wie viel
wird durch das Brandweinbrennen conſumirt?
e viel wird durch Einſtellung des Brennens er-
3) Iſt dieſe Erſparung im Ganzen von einem
? 4) Kann der Brandwein entbehrt werden?
t das Einſtellen des Brennens auf die übrigen
der Landwirthſchaft einen guten oder böſen
ß?

Da man alle Einwohner einer Stadt ziemlich ge-
iſſen kann, ſo kann man rechnen, wie viel Korn
nen zum Brod erfordert wird, wenn man durch
nk für einen Erwachſenen auf ein Jahr 2 Mal-
d für ein Kind, 1 Malter, rechnet. Man kann
einen ungefähren Ueberſchlag machen, wie viel
r zu Brandwein verbrannt werden, weil vorher
Scheffel angegeben werden muß, um denſelben
teuern. Vergleicht man beyde Summen gegen
er, ſo wird das letztere höchſtens den 18ten Theil
en. Rechnet man aber mit hinzu, was außer
Brod in den Haushaltungen conſumirt, was zu
verbrauet, was für das Vieh verfüttert, was von
n verzehret, und was zu Puder verſchwendet
ſo wird das verbrannte Korn gegen die ganze
mtion nicht den 36ſten Theil ausmachen.
Wird aber das Brennen eingeſtellt, ſo wird noch
eſer 18te oder 36ſte Theil deswegen erſpart;
es wird das Brennen nicht gleich durch ein gan-
ahr aufhören: folglich iſt die Erſpa ung nur
Verhäl[illegible] berechnen. Hierzu
[illegible] wenn er Brand-
wein

art für diejenigen Personen, die sie treiben, sey
(s. oben, S. 484: so kann man doch nicht b
ten, daß sie auch dem gesammten Lande, oder d
sammenhange des Nahrungsstandes in demselb
lemahl eben so vortheilhaft, und daß sie mithi
len Ländern ohne Unterschied gleichmäßig anz
wäre. Es kommt hierbey auf dem verschiede
stand der Länder an, und nach demselben müss
die Maßregeln in Ansehung des Brandweinbr
eingerichtet werden. Wenn ein Land einen fruc
Getreideboden hat, daß es nicht allein sein
Einwohner mit Getreide hinlänglich versorgen,
auch für eine beträchtliche Summe jährlich au
kann: so wird die Polizey allemahl wohl thu
Brandweinbrennen zu befördern; und wenn
nachbarten Länder selbst an Getreide fruchtb
oder, wenn die Gelegenheit der Flüsse, der
oder die Anstalten zur Schifffahrt ermangeln,
nen vortheilhaften auswärtigen Handel damit
zu können: so ist es eine Nothwendigkeit, alle
che Vorsorge und Maßregeln anzuwenden, um
terthanen zu dem Brandweinbrennen aufzum
weil der Brandwein, besonders in den See
allemahl einen Absatz findet, auch leichter und
nigern Kosten auszuführen ist, als das Getreid
Zu dem Ende muß in einem solchen Lande das
weinbrennen mit geringen Abgaben beschwere
Brandwein von den Ausgangsrechten befreye
die Einfuhre des fremden Brandweins ver
oder durch große Auflagen schwer gemacht wer

Wenn hingegen ein Land nicht so viel Getr
zeuget, als seine Einwohner zu ihrer Nothdurft
haben: so muß alsdann das Brandweinbrenne
die Ausfuhre des Brandweins, durch wirksam
regeln, als: durch hohe Abgaben, oder ausdrü
Verboth, verhindert, auf die Einfuhre des f

Brandweins aber ſehr mäßige Eingangsrechte geſetzet werden.

S. Hrn. v. Juſti oeconomiſche Schriften, 1 Band, S. 41, fgg.

Bey dieſer Gelegenheit will ich eine kurze **Unterſuchung** anſtellen, ob bey einer **Theurung** das **Brandweinbrennen zu verbiethen** ſey? Es kommt hierbey ungefähr auf folgende Fragen an: 1) Wie viel Korn wird durch das Brandweinbrennen conſumirt? 2) Wie viel wird durch Einſtellung des Brennens erſpart? 3) Iſt dieſe Erſparung im Ganzen von einem Nutzen? 4) Kann der Brandwein entbehrt werden? 5) Hat das Einſtellen des Brennens auf die übrigen Zweige der Landwirthſchaft einen guten oder böſen Einfluß?

1. Da man alle Einwohner einer Stadt ziemlich genau wiſſen kann, ſo kann man rechnen, wie viel Korn von ihnen zum Brod erfordert wird, wenn man durch die Bank für einen Erwachſenen auf ein Jahr 2 Malter, und für ein Kind, 1 Malter, rechnet. Man kann ferner einen ungefähren Ueberſchlag machen, wie viel Malter zu Brandwein verbrannt werden, weil vorher jeder Scheffel angegeben werden muß, um denſelben zu verſteuern. Vergleicht man beyde Summen gegen einander, ſo wird das letztere höchſtens den 18ten Theil betragen. Rechnet man aber mit hinzu, was auſſer dem Brod in den Haushaltungen conſumirt, was zu Bier verbrauet, was für das Vieh verfüttert, was von Hunden verzehret, und was zu Puder verſchwendet wird: ſo wird das verbrannte Korn gegen die ganze Conſumtion nicht den 36ſten Theil ausmachen.

2. Wird aber das Brennen eingeſtellt, ſo wird noch nicht dieſer 18te oder 36ſte Theil deswegen erſpart; denn, es wird das Brennen nicht gleich durch ein ganzes Jahr aufhören; folglich iſt die Erſparung nur nach Verhältniß der Monathe zu berechnen. Hierzu kommt noch, daß der gemeine Mann, wenn er Brand-

wein hat, eher etwas am Brod erſparen, und ſi
ſchlechtem Brod ſättigen kann; wird ihm ab
Brandwein entzogen, ſo braucht er mehr Brod
der Magen kann ohne eine Stärkung kein ſch
vermiſchtes Brod verdauen. Das des Bran
Schrotes gewohnte Vieh aber läßt ſich an kein
nes mageres Futter gewöhnen, man muß ihm a
nes geſchrotenes Korn geben, oder es verliert die
und indem der Landmann dieſe Nahrung v
muß er ſolche mit einer größern Menge Brod e

Was aber noch am mehreſten in Betrachtung k
iſt dieſes: wenn die Kornpreiſe ſehr ſteigen, ſ
der Brandwein ſchon ſchwächer gebrannt, um
nimmt Obſt, Kartoffeln, u. d. g. m. zu Hülfe.
kleine Brenner werden auch alsdann das Brenn
ſehr mäßig treiben, bloß um ihr Vieh durchzubri
und andere, wenn ſie für das Vieh nur Rath zu
fen wiſſen, ſtellen es wohl gar ein. Denn, der K
wein ſteigt nicht ſofort mit dem Korne, weil in
Brennereyen ein anſehnlicher Vorrath zu liegen
den ſie um einen billigen Preis verkaufen; mit
können ſodann geringere Brenner, wann ſie das
ſchon theurer einkaufen müſſen, nicht Preis h
daher folgt denn, daß bey einer Theurung nic
Hälfte desjenigen verbrannt wird, was ſonſt die
ſen in einem Monathe verzehren.

Dieſes alles zuſammen gerechnet, ſo kann ma
Sicherheit behaupten, daß die Einſtellung des
nens, zumahl wenn ſie nur auf einige Monat
ſchiebt, nicht allein nichts erſpare, ſondern
gar neue größere Conſumtion veranlaſſe. E
aber auch, daß wirklich der 18te Theil erſpart w
könnte: ſo beruhet es

3. darauf, ob die Erſparung weſentlich zu
komme? Betrüge der erſparte Theil im Ganze
52ſten Theil, ſo folgte, daß alle Einwohner nun 8

linger ihre völlige Portion von Brod eſſen können; be-
chnet man das erſparte nun zum 18ten Theil, ſo reicht
r auf 3 Wochen; und dieſes ſcheint im Ganzen kein
Gegenſtand von Wichtigkeit zu ſeyn. Der gemeine
Mann, wenn er will, und Freyheit behält, kann die Con-
umtion vom Brod auf die Hälfte einſchränken; er gibt
einem Geſinde, an ſtatt der Mehlſpeiſen mehr Obſt und
Gemüſe; er ißt mehr Milch, und macht weniger Käſe
nd Butter, wozu er Brod eſſen müßte; er läßt weni-
er Rockenbrey und Grütze kochen; und dieß iſt eine be-
ächtliche Erſparung, welche geſchehen kann, wenn der
andmann den Brandwein dabey behält, nicht aber,
enn ihm dieſer entzogen wird. Man ſagt zwar:

4. der Brandwein ſey ſchädlich, und könne entbehrt
erden; erfahrne und vernünftige Aerzte aber behaup-
n, daß der gemeine Mann, bey ſeiner ſchlechten Koſt,
nd da er oft in vielen Tagen kein warmes Eſſen genießt,
ndern ſich bey Waſſer und Brod behilft, und höchſtens
n Stück rohen Speck niederſchluckt, ohne Brandwein
möglich leben könne, und daß man unter ihnen von
eit mehrern Krankheiten hören würde, wenn ihr Ma-
n nicht zu Zeiten dadurch geſtärket, und in den Stand
ſetzt würde, das trockene Brod, oder die genoßnen
lbgaren Mehlſpeiſen, aufzulöſen. Ich werde hier-
n weiter unten, bey Betrachtung des ökonomiſchen
nd diätetiſchen Nutzens des Brandweins, ein mehre-
s zu ſagen Gelegenheit haben.

Der Bauer kann auch eher hungern, wenn er den
und zuweilen mit einem Schluck Brandwein erquik-
t. Ueberdem ſind viele an den Brandwein dermaßen
wöhnt, daß ſie ohne ſolchen eben ſo wenig, als die
ornehmen ohne Wein, leben können. Sehen wir

5. auf die Folgen, welche das Verboth des Brennens
irket, ſo werden es folgende ſeyn: 1) Eine neue Ge-
nanſtalt erweckt eine neue Furcht, macht die Korn-
reiſe von neuem ſteigen, und vermehrt das Klagen oder

die Noth. Nie aber wird man die Sprache
Jetzt, da das Brennen eingestellt ist, kann ma
Korn haben, nun ist noch gute Zeit! Viele werde
mehr über Mangel der Nahrung, und wie sehr
Verboth drücke, klagen. 2) Da alle Brenner als
Manufacturiers anzusehen sind, welche ein
Product zum größten Vortheil des Landes verer
wird auf einmahl eine der stärksten und blühendst
briken niedergelegt, und so vielen hundert Fabri
das Brod genommen, so daß sie jetzt dem State
fallen, da sie sonst so viele Mitbürger ernährten.
diejenigen, welche sonst von den Fabrikanten lebte
mit ihnen den Vortheil theilten, leiden jetzt H
4) Wo in großen Brennereyen besondere Bren
halten werden, müssen solche entweder umsonst
und ernährt werden, oder sie werden wohl gar
schiedet, und gehen ausser Landes. An Beyheh
eines geschickten Brenners ist eben so viel, als a
andern geschickten Fabrikanten, gelegen. 5) Diej
welche bereits Anstalten zu Fortsetzung des Br
gemacht haben, verlieren ihre angewandte
6) Die Brenngeräthschaften, wenn sie in so vielen
then nicht gebraucht werden, verderben, und die B
müssen nachher neue Kosten daran wenden. 7
State entgeht das bey dem Spühlicht gemästete
man muß so viel mehr fett Vieh von fremden Ort
fen, und dadurch geht mehr Geld zum Lande
8) Milchende Kühe, welche bey dem Seih gefütte
den, verlieren die Milch; dem Brenner entge
was er aus Milch, Butter und Käse lösen könn
che jetzt auch seltener und theurer sind. Nunme
ihm die vornehmste Speise, womit er Weib,
und Gesinde hauptsächlich ernährt hat; er muß
ansehnliches mehr an Korn zum täglichen Brod
fen. 9) Das bey dem Spühlicht stehende Vieh
len und fetten Mist; wird dieser dem Lande e

ſo können die Brenner, welche ſonſt vorzüglich gutes Korn zu haben pflegen, ihr Land nicht gehörig düngen, und in den folgenden Aernden entſteht ein merklicher Abſchlag. 10) Diejenigen, welche noch alten Brandwein liegen haben, können ihn nach Gefallen ſteigern; den meiſten Brandwein aber trinkt der gemeine Mann, folglich leidet er am meiſten darunter; und man kann es nicht anders anſehen, als eine bare Geldcontribution, welche auf ihn, zum Beſten einiger weniger Particuliers, gelegt wird, um dieſe zu bereichern. 11) Es kann nicht gehindert werden, daß nicht viel fremder Brandwein hereingebracht wird; wir ſchicken alſo das Geld, welches im Lande hätte bleiben können, hinaus, bereichern fremde Fabrikanten, welche wir zu unterdrücken trachten ſollten, entziehen den eigenen Unterthanen den ihnen von Rechtswegen gebührenden Vortheil, und geben zu mehrern, den Aeciſe- und Steuergefällen nachtheiligen, Schleichhandel Gelegenheit. 12) Es wird der in Zeiten der Theurung am meiſten drückende Geldmangel dadurch merklich befördert, da ſo viel mehr bar Geld zum Lande hinaus geht, und die Circulation auf ſo mancherley Art unterbrochen wird. Es folgt alſo hieraus, daß es bey einem eintretenden Kornmangel am beſten ſey, den Fabrikanten bey dem Brennen, ſo wenig, als bey dem Kornhandel überhaupt, in ſeiner Nahrung und Gewerbe zu ſtören.

S. Hrn. v. Münchhauſen Hausvater, Th. IV, St. 2. S. 671, fgg.

Eikens Anzeige und Unterſuchung verſchiedener Meinungen von der Abſchaffung der Brandweinbrennereyen, im 8 und 9 St der Hannov. Beytr. v. J. 1762.

Es entſteht ferner die Frage: Ob es nicht beſſer ſey, wenn der Landesherr das Brandweinbrennen an ſich zieht, und dieſes Nahrungsgeſchäft im Land ganz allein, und mit Ausſchließung aller Unterthanen, treibt, indem ſolcher Geſtalt dieſe Nahrungsart deſto leichter dirigirt, und alle nöthige Vorſorge und Aufſicht deſto bequemer und ſicherer angewendet werden könne?

Man

die Noth. Nie aber wird man die Sprache
Jetzt, da das Brennen eingestellt ist, kann ma
Korn haben, nun ist noch gute Zeit! Viele werde
mehr über Mangel der Nahrung, und wie sehr
Verboth drücke, klagen. 2) Da alle Brenner als
Manufacturiers anzusehen sind, welche ein
Product zum größten Vortheil des Landes verei
wird auf einmahl eine der stärksten und blühend
briken niedergelegt, und so vielen hundert Fabri
das Brod genommen, so daß sie jetzt dem State
fallen, da sie sonst so viele Mitbürger ernährten.
diejenigen, welche sonst von den Fabrikanten lebte
mit ihnen den Vortheil theilten, leiden jetzt
4) Wo in großen Brennereyen besondere Bren
halten werden, müssen solche entweder umsonst
und ernährt werden, oder sie werden wohl gar
schiedet, und gehen ausser Landes. An Beybe
eines geschickten Brenners ist eben so viel, als a
andern geschickten Fabrikanten, gelegen. 5) Diej
welche bereits Anstalten zu Fortsetzung des Br
gemacht haben, verlieren ihre angewandte
6) Die Brenngeräthschaften, wenn sie in so vielen
then nicht gebraucht werden, verderben, und die
müssen nachher neue Kosten daran wenden. 7
State entgeht das bey dem Spühlicht gemästet
man muß so viel mehr fett Vieh von fremden Ort
fen, und dadurch geht mehr Geld zum Lande
8) Milchende Kühe, welche bey dem Seih gefütt
den, verlieren die Milch; dem Brenner entge
was er aus Milch, Butter und Käse lösen könn
che jetzt auch seltener und theurer sind. Nunm
ihm die vornehmste Speise, womit er Weib,
und Gesinde hauptsächlich ernährt hat; er muß
ansehnliches mehr an Korn zum täglichen Brod
fen. 9) Das bey dem Spühlicht stehende Vieh
len und fetten Mist; wird dieser dem Lande e

) können die Brenner, welche ſonſt vorzüglich gutes Korn zu haben pflegen, ihr Land nicht gehörig düngen, nd in den folgenden Aernden entſteht ein merklicher Abhlag. 10) Diejenigen, welche noch alten Brandwein iegen haben, können ihn nach Gefallen ſteigern; den meiten Brandwein aber trinkt der gemeine Mann, folglich idet er am meiſten darunter; und man kann es nicht aners anſehen, als eine bare Geldcontribution, welche auf hn, zum Beſten einiger weniger Particuliers, gelegt wird, um dieſe zu bereichern. 11) Es kann nicht gehinert werden, daß nicht viel fremder Brandwein hereingeracht wird; wir ſchicken alſo das Geld, welches im Lande ätte bleiben können, hinaus, bereichern fremde Fabrianten, welche wir zu unterdrücken trachten ſollten, entzien den eigenen Unterthanen den ihnen von Rechtswen gebührenden Vortheil, und geben zu mehrern, den leciſe- und Steuergefällen nachtheiligen, Schleichhanel Gelegenheit. 12) Es wird der in Zeiten der Theurung am meiſten drückende Geldmangel dadurch merklich efördert, da ſo viel mehr bar Geld zum Lande hinaus eht, und die Circulation auf ſo mancherley Art unterochen wird. Es folgt alſo hieraus, daß es bey einem intretenden Kornmangel am beſten ſey, den Fabrikanen bey dem Brennen, ſo wenig, als bey dem Kornhandel berhaupt, in ſeiner Nahrung und Gewerbe zu ſtören.

S. Hrn. v. Münchhauſen Hausvater, Th. IV. St. 2. S. 671, fgg.

Eilers Anzeige und Unterſuchung verſchiedener Meinungen von der Abſchaffung der Brandweinbrennereyen, im 8 und 9 St der Hannov. Beytr. v. J. 1762.

Es entſteht ferner die Frage: Ob es nicht beſſer ſey, wenn der Landesherr das Brandweinbrennen an ſich ziehe, und dieſes Nahrungsgeſchäft im Lande ganz allein, und mit Ausſchließung aller Unterthanen, treibe, indem ſolcher Geſtalt dieſe Nahrungsart deſto leichter dirigirt, und alle nöthige Vorſorge und Aufſicht deſto bequemer und ſicherer angewendet werden könne?

Man

Man findet in der That verſchiedene Länder in Deutſchland, wo der Landesherr das Brandweinbrennen als ein Regale an ſich gezogen hat. Allein, ſolches kann mit guten Finanz- und Kameralgrundſätzen, nach welchen zwar der Landesherr die Nahrung der Unterthanen befördern, keine Art derſelben aber an ſich ziehen ſoll, nicht beſtehen. Durch dergleichen Monopolium, oder vermeintes Regale, wird vielen Unterthanen die Gelegenheit entzogen, ihre Nahrung und Unterhalt zu finden. Jedoch wird obiger Grundſatz bey kleinen Ländern, die nur einige wenige Meilen im Umfange haben, dergleichen die meiſten Reichsgrafſchaften ſind, eine Ausnahme leiden. In ſelbigen geht es ganz wohl an, und iſt bey verſchiedenen Umſtänden dem Lande nützlich, wenn der Landesherr die Unterthanen von dem Nahrungsgeſchäfte des Brandweinbrennens ausſchließt, und ſelbſt das Land, vermittelſt ſeiner eigenen Brandweinbrennerey, mit dem benöthigten Brandwein verſorget. Doch wird auch ein ſolcher Landesherr, oder deſſen nachgeſetzte Kammer, allemahl wohl thun, wenn ſie die oben S. 486, f. in Anſehung der Fruchtbarkeit des Bodens angegebenen Maßregeln, auch auf ihre herrſchaftliche Brennerey, ſo viel möglich, anzuwenden ſuchet.

Wenn man die Polizeygeſetze verſchiedener deutſcher Staten anſieht, ſo muß man ſich über die große Vorſorge und Aufmerkſamkeit verwundern, die man bey Einrichtung des Brauweſens, und zu deſſen Beförderung, gehabt und angewendet hat. Sollte man alſo nicht mit allem Grunde hoffen können, daß man in dieſen Geſetzen eben ſo ſchöne und heilſame Ordnungen und Vorſchriften auch in Anſehung des Brandweinbrennens antreffen werde? Allein man betriegt ſich, wenn man darnach ſuchet. Es ſcheint, als wenn die Polizey dieſes Nahrungsgeſchäft ihrer Aufmerkſamkeit nicht ſo würdig geachtet hätte, als das Bierbrauen. Das wenige, was man noch findet, beſteht in Verordnungen wegen Einſchränkung, oder

Abſtell-

ng, oder neuer Erlaubniß des Brandweinbren-
vegen Verfälſchung und Mißbrauch des Brand-
nd endlich wegen des Verkaufpreiſes, der Acciſe
derer Abgaben davon. Von andern geſetzlichen
riften hingegen findet man nichts. Es iſt die gan-
hrungsart ſowohl, als die Proportion der zum
wein gehörigen Früchte, worauf doch ſehr viel an-
den Brandweinbrennern lediglich überlaſſen.
aher kommt es auch, daß an den wenigſten Orten
t guter Brandwein gemacht wird. Was aber
chte und untaugliche Brandwein für einen großen
in die Geſundheit des Menſchen habe, iſt bekannt
Die öftern Viſitationen, der Brandweinbrenner
als auch der Brandweinſchenken, iſt eben ſo
als bey dem Brauweſen, wenn man die Ver-
igen und Betriegereyen verhüten will. Mit der
g der Brandweintaxe, wovon unten ein eigener
folgt, hat es eben dieſelbe Bewandtniß.
vornehmſten Einkünfte, welche aus dem bür-
n Brandweinbrennen in die herrſchaftlichen
fließen, beſtehen theils in den Conceſſionsgel-
die verſtattete Gerechtigkeit, ſowohl den Brand-
brennen, als denſelben zu verſchenken; theils
den Abgaben, welche an einigen Orten der Bla-
Keſſelzins ꝛc. genennet werden, an andern Orten
Acciſe iſt. Die Abgaben pflegen ziemlich hoch
indem man durch dieſelben das Brandweinbren-
uſchränken, und die aus dem übermäßigen Ge-
des Brandweins entſtehenden üblen Folgen zu
n ſuchet; und es wird deswegen als ein Grund-
enommen, daß man auf den Brandwein eine ſehr
ciſe legen ſolle. Es ſuchen aber die Brandwein-
die Acciſe auf alle Art und Weiſe zu hintergehen.
ſen ſich z. B. Acciſezettel auf Futterkorn zur
iſtung geben, oder das zum Mahlen verſteuerte
e grob mahlen, und bringen dagegen Brand-
wein

weinſchrot ein, und nehmen das grob gemahlene Getreide zum Brandweinbrennen, um dadurch bey der Acciſe zu erſparen, indem von dem Brandweinſchrote eine viel höhere Acciſe entrichtet werden muß, als von dem Futter-Schrote und Mahlgetreide. Dieſen Unterſchleifen vorzukommen, pflegt man den Brennern, ſonderlich in den unverſchloſſenen Vorſtädten, die Zeit über, da ſie nicht brennen, die Blaſen durch die Acciſebedienten verſiegeln, und, ſo oft wieder gebrannt werden ſoll, entſiegeln, während dem Brennen aber oft viſitiren und nachſehen zu laſſen, ob mehr Getreide abgebrannt werde, als veracciſet worden iſt. Sodann wird nur allein zu der Zeit, wenn nicht gebrannt wird, und nach vorhergegangener Unterſuchung der unumgänglichen Nothwendigkeit, den Brandweinbrennern auf Futterkorn ein Acciſezettel gegeben, indem ſie nicht dieſes, ſondern nur das Spühlicht, oder den Brandweinſtrank, zum Viehfutter gebrauchen.

Auf dem Lande, und ſonderlich auf großen landesherrlichen Kammerämtern, wo zugleich Brauereyen ſind, kann das Brandweinbrennen mit ungleich größerm Vortheile getrieben werden, als in den Städten, wo das Getreide und das Holz, in Anſehung des Fuhrlohnes allemahl theurer iſt. Und da, wie ſchon oben erinnert worden, der allermeiſte Profit bey der Brandweinbrennerey von der Viehmäſterey herkommt, ſo muß in den Städten das magere Vieh mit großen Koſten dazu angeſchaffet werden, da es hingegen ein Landwirth größtentheils ſelbſt zuziehen kann. Eben ſo gewinnet er auch das für das Maſtvieh benöthigte Heu und Stroh ſelbſt, und kann demſelben auch in den heißen Sommermonathen, wo wenig oder gar kein Brandwein geſchwelt zu werden pflegt, und wo mithin das Spühlicht abgeht, mit andern Producten aus der Landwirthſchaft, als: Kartoffeln, Möhren u. d. gl. zu Hülfe kommen; welches alles aber der ſtädtiſche Brandweinbrenner mit barem Gelde kaufen muß. Hierzu kommt noch der große Nutzen

aus

aus dem vielen Dünger von dem Maſtvieh. Herr Eckhart behauptet, daß, wenn von Michaelis bis Pfingſten, 2 Blaſen, jede von 7 brandenburgiſchen Scheffeln, beſtändig gehen, 50 Hauptochſen, oder an deren Statt, 200 Schweine, gemäſtet, und von deren Miſt 1 Hufen von 30 Morgen, jeden zu 180 Quadrat-Ruthen gerechnet, alle 3 bis 4 Jahre ſämmtlich ſtark herum gedünget werden können. Welches freylich ein ſehr groſſer Vortheil iſt, zumahl, wenn viele Aecker und wenig Wieſewachs oder Hutweide vorhanden iſt. Der Brandweinbrenner in der Stadt kann zwar ſolchen Miſt auch nutzen, indem er ihn verkauft; allein der Ertrag und Nutzen iſt bey weitem nicht ſo groß, wie jener; doch kann er auch eben ſo groß werden, wenn die Einwohner der Stadt, neben ihren andern Nahrungsgeſchäften, auch den Ackerbau treiben.

Gedanken eines Gartenmannes vor Hannover, über den Nutzen des inländiſchen und ſtädtiſchen Brandweinbrennens, ſt. im 14 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767.

Die Brandweinbrennerey auf den Domänengütern wird gemeiniglich mit dem Amte zugleich verpachtet, und da muß denn der jährliche Ertrag derſelben ausfündig gemacht werden. Um dieſes zu bewerkſtelligen, formirt man zuvörderſt einen Anſchlag über ein einzelnes Brennen, überſchlägt ſodann nach den Rechnungen von vorhergehenden 6 oder 9 Jahren, wie viel Brandwein in ſelbigen auf den Krügen, oder ſonſt, debitirt worden iſt, da man denn, durch eine ſechs- oder neunjährige Fraction, den jährlichen Debit, mithin auch die Anzahl der Brände, die man in Anſehung dieſes Debites, in Einem Jahre zu machen hat, herausbringt; was aber dieſe zuſammen an Ueberſchuß oder Profit ertragen, ſolches ergibt ſich, wenn man den Ueberſchuß von einem einzelnen Brennen ſo viel Mahl, als nöthig iſt, vermehret.

Wenn man nun einen Special-Anſchlag über ein einzelnes Brennen machen will, ſo beſtimmet man zuerſt

erſt die Ausgaben, als: 1) Für Gerſte, 2) Rod
3) Weitzen, nach der Kammertaxe. 4) Für A
Kümmel, 6) Wachholderbeeren, oder womit m
den Brandwein zu verſetzen pflegt. 7) Holz.
Mahlmetze oder das Mahlgeld, wofern der M
der herrſchaftlichen Mühle das Schroten ni
ſonſt verrichten muß. 9) Lohn des Brandweink
und deſſen Knechtes. 10) Naturaldeputate für
wenn ſie dergleichen bekommen, welche dann
Kammertaxe zu Gelde angeſchlagen werden.
Unterhaltung der Gefäße. 12) Für Oehl. 13)
ſen, denn dieſe werden der Brauerey in Einna
bracht. 14) Brandwein zum Auffüllen, zu Gel
ſchlagen. 15) Fuhrlohn, das Getreide in die M
wieder zurück zu bringen, wenn keine beſondere
bey der Brauerey gehalten werden. 16) Insge
Beſtreitung der Kleinigkeiten. Hierauf folgt d
nahme. In ſelbige gehört: 1) der gezogene
wein, nachdem die Dreingabe, die an einige
den Krügern oder Schenken, als das 13te, 16
Maß, gegeben zu werden pflegt, wenn es üblich
gezogen worden; und 2) das Spühlicht. W
wenn die Ausgabe von der Einnahme abgezog
den, übrig bleibt, iſt der Ertrag eines Brenne

Weil aber, wie ſchon mehrmahl erwähnt word
größte Vortheil aus der Viehmäſtung kommen
muß auch zugleich auf ſelbige Rückſicht genomm
den. Man macht alſo über dieſe einen Anſchla
zwar beſonders, wenn die Brandweinbrennerey
mit dem Amte verpachtet wird; wofern aber die
ſondern Pacht gegeben wird, ſo wird ſelbige und di
Mäſtung in Einen Anſchlag gebracht, wovon d
Viehmäſtung mit mehrern handeln wird. Ma
ſich bey Verpachtung der Brandweinbrennerey z
auch ganz kurz zu expediren, indem man das Pa
auf einen gewiſſen jährlichen Blaſenzins ſetzt, u

iter um nichts bekummert; oder, man nimmt auf je
n Scheffel Getreide eine gewiſſe Anzahl Quarte oder
laße Brandwein, und eine determinirte Summe Geld
r Pacht davon an, wie z. B. in Schleſien auf jeden
eslauiſchen Scheffel 30 Quart, und 1 Rthlr. 16 Gr.
acht. Allein, dieſe Verfahrungsarten ſetzen dennoch
lemahl Verſuche, Erfahrungen, und nach denſelben
deutlich gemachte Anſchläge voraus, weil ſie ſonſt kei
n Grund haben, und gar nicht zuverläſſig ſeyn würden.

Einen Gutspachter kann man wohl dem eigenen ein
lnen Brandweinſchank entſagen laſſen, weil es nur An
ß zur Völlerey des Geſindes und andern Unordnungen
i Hofe gibt.

Von dem für das Geſinde nöthigen Brandwein,
ch wie deſſen Quantum in Güter-Anſchlägen zu beſtim
en ſey, werde ich unter dem Art. Geſinde-Speiſung
andeln.

Projet ſur les Braſſeurs & Diſtillateurs, ſt. im *Journ. œconom.* Fevr. 1758, S. 93, f.

Queries containing an acute defence of the Malt diſtillery, ſt. im *Lond. Magaz.* for Jan 1760, S. 38, f.

Further defence thereof, ſt. eb. daſ. S. 39, f.

Abſtract of the Act lately paſſed, for preventing the exceſſive uſe of ſpirituous Liquors, by laying additional Duties thereon &c. ſt. eb. daſ. for May 1760, S. 254, f.

Landesherrliches Patent, das wiederverfaſſete Brandweinbrennen aus Getreide, und Abgabe davon, betreffend, d. d Schloß Ortenburg zu Budiſſin, d 3 Oct. 1772, ſt. im 5 Jahrg. des Lauſitz. Magaz. a. d. J. 1772, Görl. 4. S. 2, f.

Gnädigſtes Mandat, die Aufhebung des Verbothe, die Ausfuhre des inländiſchen Brandweins betreffend, d. d. Dresden d. 9 Apr. 1756, ſt. in N. 17 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1774.

Gnädigſtes Mandat, die Aufhebung der Brandweinanlage à 6 Pfennig per Kanne betreffend, d. d. Dresden, d. 30 Dec. 1774, ſt. in No. 2 deſſelben, v. J. 1775.

Von Abnutzung der Brau- und Brandweingerechtigkeit, ſ. (Hrn. Präſid. v. Benekendorf) Oeconomia forenſis I Band, Berl. 1775, 4. S. 437—442.

Oek. Jo. Heinr. Ludw. Bergius Policey- und Cameral-Magazin B. I. Fr. M. 1767, 4. S. 313—318.

P. P. Guden Berechnung des Schadens und Vortheils, welcher für ein ganzes Land aus den Brandweinbrennereyen entſtehet, ſt. im 84 und 85 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1766.

FERD. AUG. HOMMEL diſſ. de jure vini adusti. Lipſ. 1
ſ. B.

Jo. Heinr. Gottlob v. Juſti Betrachtungen vom weinbrennen nach den Grundſätzen der Policey, ſt. in d Götting. Policey-Amts-Nachr. v. J. 1755, S. 25–

Leporinus, in Nienburg, Betrachtung über das Brand neu, inſofern daſſelbe einem Lande nützlich oder ſchä kann, ſt. im 95 und 96 St. des Hannov. Magaz. v.

Miltz policeymäßige Betrachtung über das Brandweinbr im 64 St. des Hannov. Magaz. v J. 1766; im 5 gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. a. d. J. 1766; u 32 des Leipz. Int. Bl. a. d. J. 1766, S. 291, f.

Ich eile zur **Betrachtung des ökono Nutzens und diätetiſchen Gebrauches des** weins. Der Nutzen, welchen der gemeine Br wenn man ihn ſelten, und ſehr mäßig, gebrauc vor bringt, läuft vorzüglich dahin aus, daß er t Theile reitzet und austrocknet, ſie zu ſtärkern u gern Zuſammenziehungen bringt, die Säfte er ſchneller beweget, und noch über dieß die Würm und die fetten Speiſen auflöſet. Aus dieſen all Kräften fließen folgende Wirkungen deſſelben. den Magen und die Gedärme, befördert die Ve der Speiſen, treibt die Blähungen fort, erw Körper, vermehrt die Bewegung des Blutes, un ſteht, indem er das zu ſehr aufgelöſete Blut der Fäulniß der Säfte. Die gemeine Erfahru man den Brod-Teig durch Brandwein in Gähru kann, lehret, wie er, vermöge der in ihm en Säure, geſchickt ſey, die Verdauung ſolcher S befördern, die, wie die Mehlſpeiſen einer Gähru aber doch nicht an ſich ſelbſt ſchon Säuren ſind. gen darf der Brandwein alsdann, wenn man ku Speiſe und auch überflüſſige Dinge zu ſich ge hat, oder gleich darauf zu ſich nehmen will, w Säure offenbar bey ſich haben, oder in unſern E den dahin verkehret werden, noch auch, wenn vor weiß, daß viele Säure im Magen befindlich mahls getrunken werden. Speiſen, die mit Eſ

ket worden, es mag durch oder ohne das Kochen geſchehen ſeyn, welche mit Milch gemacht ſind, wie auch friſche Milch vor ſich, dienen mit Brandwein in unſerm Magen keinesweges zuſammen. Es fehlen alſo diejenigen, welche ihrer Geſundheit eine beſondere Güte zu thun glauben, wenn ſie gleich nach dem Kaffe, welchen ſie mit Milch getrunken haben, einen Schluck Brandwein verſchlingen. Eben ſo undienlich iſt es, wenn Brandwein zum Schweine- oder Gänſeſchmalz getrunken wird. Friſche Butter hingegen mit Brod und Brandwein, haben in geſunden Körpern die ſchönſte Wirkung. Allein, ſo wenig ſich Eſſig, Milch und Brandwein in unſerm Magen vertragen, eben ſo wenig kommt auch derſelbe mit Sauerkohl, Häring, Käſe und dem Tobakrauchen überein. Denn es entſteht bey vielen Menſchen nicht nur ein ſaures Aufſtoßen davon, ſondern ſo gar auch heftiger Schlucken, und öfteres Sodbrennen.

Die durch Reiſen und Arbeit matt gewordenen Menſchen, ſtärkt der Brandwein, wenn ſie einen mäßigen Trunk davon nehmen, faſt in einem Augenblicke dermaßen wieder, als ob ſie an ihren Kräften nicht den mindeſten Abgang gehabt hätten. Aus dieſem Grunde gewöhnen ſich die Läufer ſo ſtark zum Brandwein, wenn ſie ſich durch das Laufen ſehr angegriffen haben.

Man glaubt insgemein, der Brandwein ſey bey ſtarker Kälte von großem Nutzen, weil er den Körper erwärmt; allein, da er das Blut ſehr ausdehnt, ſo kann er zu einer Zeit, da die Kälte die Säfte von den äuſſern Theilen nach den innern treibt, und ſie daſelbſt ſehr anhäuft, leicht großen Schaden anrichten, und er muß daher bey großer Kälte nicht anders, als ſehr ſparſam, und mit der größten Mäßigung, gebrauchet werden. Die ſtarken Brandweintrinker ſind dem Unglücke des Erfrierens am meiſten ausgeſetzt. An ſtatt dieſes ſchädlichen Getränkes kann Leuten, die lange Zeit in der Kälte zubringen müſſen, folgendes dem Magen heilſame Ge-

tränk, welches auch ſelbſt denen nützlich iſt, die reits durch vieles Brandweintrinken verdorben angeprieſen werden: 1 Theil Weineſſig, Brandwein und 12 Theile Waſſer zuſammen v dieſes macht ſtark und munter, und iſt nicht n ter Witterung, ſondern auch in heißen Somm von heilſamen Gebrauch.

Der Brandwein macht zwar diejenigen Le che eine geſunde Lunge und Leber haben, und beskräfte nicht liederlich verſchwenden, fett; i doch nicht zu verhehlen, daß ſolche Perſonen zu zu enge Luftröhren bekommen, und daher mit Beſchwerde, und über dieß doch nur mit ſchw heiſerer Stimme, ſprechen müſſen.

Bey denjenigen, welche ſehr erweiterte und ziemlich verſtopfte Milchgefäße haben, meinſte Wirkung des Brandweins, daß er ſtar fälle erregt. Alle und jede Menſchen, welch innere und krebshafte Verhärtungen haben, n ohne Ausnahme auf das ſorgfältigſte vor den weintrinken hüten. Leute, welche vor kur Wunden bekommen, und viel Blut vergoſſ ingleichem diejenigen, welche zu gefährlichen und ſtarkem Schweiß geneigt ſind, auch wiede dünn und flüſſiges Blut haben; überhaupt, welche von hitziger Natur ſind, oder einen feh Körper haben, oder alle, deren Temperament oder ſanguiniſch ſind, thun wohl, wenn ſie ſich d weins gänzlich enthalten. Waſſerſüchtige hingeg matiſche, und welche von Winden beängſtige können ſich deſſen mit gutem Gewiſſen zu ihr bedienen. Frauensperſonen müſſen von Rechts gänzlich melden; denn er erzeuget bey ihnen A macht ſie unfruchtbar, und zu Krämpfen ſehr g

Wer ſich dieſes Getränkes des Morgens gä hält, auch ſonſt den ledigen Magen damit

und nur über oder nach der Mahlzeit, ein Schlückchen, und zwar lieber schwachen als starken, zu sich nimmt, wird von dem magnetischen Brandweinszuge befreyt bleiben. Insonderheit hat man bey solchem mäßigen Gebrauche nichts zu befürchten, wenn man erst bey herankommenden Jahren damit anfängt; so wie hingegen junge Leute dabey allemahl in der äusserſten Gefahr sind. Im 7ten Bande der übers. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1745, S. 172, f. wird ein Beyspiel eines siebenjährigen Knaben, von ungewöhnlich kleinem Wuchs, den die Mutter, eine arme Wittwe, fast mit lauter Brandwein ernährt hatte, erzählt, welches beweiset, wie unverantwortlich es ist, daß das arme Volk an manchen Orten seinen Kindern Brod, in Brandwein getunkt, gibt, damit sie nur bald einschlafen sollen, oder, daß es den Kindern ein Glas Brandwein vorsetzt, Brod darein zu tunken, damit sie sich zufrieden geben sollen, wenn die Aeltern, ihrer Verrichtungen wegen, nicht bey ihnen bleiben können. Es ist leicht zu schließen, wie eine solche elende Nahrung die Menschen klein, unkräftig, ausgemärgelt macht, und die Nation schwächt.

Wenn man den Brandwein häufig und beständig trinkt, so trocknet er den Magen und die festen Theile dermaßen aus, daß sie alle Reitzbarkeit verlieren, und dadurch zu allen Verrichtungen ungeschickt werden. Hierauf folgt die Verminderung der Eßbegierde und die Verderbung der Verdauungskraft; es findet sich ein beständiger Durst ein, und der Leib vertrocknet.

Pecquet, der berühmte Erfinder der Milchader, kann uns hiervon ein überzeugendes Beyspiel geben. Denn Boerhaave erzählt von ihm, daß er auf die wunderliche Meinung verfallen sey, man müsse die Verdauung der Speisen nicht durch die Bewegung des Leibes, sondern einzig und allein durch geistige Getränke, befördern. In dieser Absicht verordnete er den mäßigen Gebrauch des Brandweins, und ging seinen Patienten selbst mit seinem eigenen Beyspiele vor. Eine Zeitlang befand er sich recht wohl dabey. Nach und nach aber hatte der Brandwein

den Magen und die Gedärme dergeſtalt zuſammengezoge er ſonſt weiter nichts, als Brandwein, genießen konnte, endlich mitten in ſeinen Verrichtungen ohnmächtig ge und todt geblieben iſt.

Der übermäßige Gebrauch des Brandweins, die Nerven, greift den Kopf und das Gehirn ſe erhitzet das Blut, verdicket es, und macht es ſehr Daher entſteht endlich die Schlafſucht, oder doch ſtens eine unbeſchreibliche Neigung zum Schlaf, T heit, Bläſſe des Geſichts bey Einigen, bey Ande ein rothes aufgelaufenes Weſen um die Naſe u gen, Zittern der Glieder, Schlagflüſſe, Kopfſchr Schwindel, Schwermuth, fallende Sucht, ein e tender hypochondriſcher Huſten, und eine g Verderbniß aller Säfte des Körpers. Der Uno gen, welche daher im Hausweſen, und in Abſi alle übrige geſellſchaftliche und gottesdienſtliche P entſtehen, nicht zu gedenken.

Dasjenige, was einige Schriftſteller von wo das Brandweinſaufen ziemlich im Schwang berichten, als wenn bey einigen Perſonen, die e zu übermäßige Menge Brandwein zu ſich gen hätten, kurz vor ihrem Ende eine blaue Flamm Munde heraus führe, auch nach ihrem Ende ein Weile fortwährete, hat Hr. Gmelin auch hin u der nicht nur in Sibirien, ſondern auch in Ru bekräftigen gehört.

Wie den Brandweinſäufern das übermäßige T abzugewöhnen ſey, werde ich unter dem Art. Tru heit lehren.

Extrait d'une lettre de Mr. le Prieur de Logeris en Cha ſur une pierre ſortie de l'eſtomach d'une femme, qui tous les matins & tous les ſoirs l'eau de vie, ſt. im Journ p. l'a. 1690, S. 12, f.

Schreiben vom Brandweintrinken, ſt. im 26 St. des Arz

Von den Wirkungen des Brandweins im menſchlichen K das 96 St. deſſelben; wie auch das 45 St. des III phyſikal. und ökonom. Patrioten. Hamb. 1758, 4. S 355,

Von einigen Begebenheiten, die ſich mit Brandweinſäufern zugetragen haben, ſ. das 117 St. des IV Th. des Reichs der Nat. und der Sitten, Halle 1758, gr. 8. S. 136.

Bemerkung eines ſchleunigen Todes vom häufigen Brandweintrinken, ſt. im 22 St. der Fränk. Samml. Nürnb. 1759, 8. S. 329—331.

Patriotiſcher Wunſch, den ſchädlichen Gebrauch der gebrannten Waſſer betreffend, ſt. in der Beylage zu No. 57 des Berl. Int. Zeit. v. 12 May 1768, S. 655, f.

Betrachtungen über den Gebrauch geiſtiger Getränke, ſt. im Schleſiſchen Arzt. Bresl. 1774, 8. S. 95—112.

MEYER ABRAHAMOWITZ diſſ. de ſpirituoſorum liquorum noxa atque utilitate. Hal. 1743, 4. 4 B.

MICH. ALBERTI diſſ. de ſpiritum ardentium uſu & abuſu diætetico. Hal. 1732, 4. 5 B.

G. W. Beyers Obſ. von einem milchfarbigen Blute bey einem 60jährigen Manne, welcher dem Trunk, abſonderlich dem Brandwein ungemein ergeben war, ſt. im 36 Verſ. der Bresl. Samml. v. Apr. 1726, S. 507.

SALENT. ERN. EUG. COHAUSEN obſ. de effectu abuſus ſpiritus vini & peculiari oeſophagi coarctatione, ſt. im *Commerc. litter. Nor.* 1741, hebd. 25, S. 196, f.

Jo. Ehrh. Donauers Obſ. vom Mißbrauch der ſpirituum ardentium oder Brandweins, ſt. im 35 Verſ. der Bresl. Samml. Mart. 1726, Cl. 4, Art. 18.

Eb. deſſ. Caſus von tödtlicher Wirkung des Brandweins, ſt. in A. E. Büchners Miſcellan. phyſ. med. mathemat. A. 1730, Erf. 1734, 4. S. 1137.

Das große Elend und Verderben unter den Chriſten durch Bier, Wein und Brandtewein, wenn ſolche Getränke nicht recht bereitet ꝛc. von Cyriaco Erico Erdmann (d. i. Chriſt. Ernſt Endtern) Frf. 1751, 8.

GUIL. FABRICII, *Hildani*, obſ. de incommodis & commodis ex maximo haustu aquæ vitæ ſequutis, ſt. in deſſen *Obſſ. & curat. chirurg.* Cent. IV. Obſ. 39; und in deſſen *Opp. omn.* Frf. M. 1646, f. S. 318, f.

JO. CASP. GRIMMII obſ. de delirio jocoſo & ridiculo, ex nimio abuſu ſpiritus frumenti compoſiti, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. III. A 9 & 10, Obſ. 13.

Ge. Andr. Hellwings Relation von dem Mißbrauch des Brandweins in Polen und Preuſſen, ſt. im 12 Verſ. der Bresl. Samml. Apr. 1720, Cl. 4, Art. 10.

Ge. Heuermanns Anmerkung von einer 60jährigen Frau, welche 30 Jahre zu Bette gelegen, und während der Zeit ſich größtentheils nur vom Brandwein und Tobak ernähret, ſt. in deſſen verm. Bemerk. und Unterſuch. ꝛc. 1 B. Kopenh. und Lpz. 1765, gr. 8. S. 285—294.

LUD. PETR. le HOC. diſſ. An aqua vitæ, aqua mortis? Pariſ. 1789, 4.

Eb. deſſ. diſſ. Ergo aqua vitæ aqua mortis. Pariſ. 1741. 4
in *Quæſtion. medicar. Pariſinar. ex Bibliotb. G. F. Sigwart*,
II. Tu ing 176c, 4. S. 135—140.

MATTHI. JACOBÆI obſ. de crebriore ſpiritus vini uſu le
in *Tho. Bartholini Act. med. & philoſ. Hafn.* Vol. I. A
1672, S. 211, f.

ALPH KHONII obſ. de morte repentina à nimia ſpiritu
gurgitatione, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. III, A. V, O

CASP. KÖLICHEN obſ. de ſpiritus vini & frumenti p
matis accolis, ſt. in *Bartholini Actis* &c. Vol. V. A. 16
Obſ 118

SAM. LEDELII obſ. de nimio vini adufti uſu coecitatem b
ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. II. A. VIII, Obſ. 85.

J. LEMEKEN diſſ. de ſpiritibus ardentibus, per abuſum
cauſis, ejusdemque therapia. Gryph. 1733, 4. 7 B.

VALENT ANDR MÖLLENBROCCI obſ. de morte ex
ritus vini, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* A. 1673 & 1674.

Jo. Gottfr. Dietſch Gedanken über die verſchiedenen
gen des Brandweins im menſchl. Körper, ſt. im 2 St.
des Hamb. Magaz. 1748, S. 145—180.

ELIE de la POTERIE diſſ. An a potibus ſpirituoſis præma
tus? Pariſ. 1765.

D. Reyns Nachricht, wie er den Körper eines Brandw
innerlich befunden hat, ſt. im XV B. der überſ. Schw
a. d. J. 1753. S. 158, f.

JO. CONR. TRUMPHII obſ. de epilepſia poſt potum ſ
ſpiritus vini nimium, ſt. im *Commerc. litter. Nor.* A. 1736. hal
S. 154.

RUD. AUG. VOGEL diſſ. de nonnullis parentum delic
bus infantum plerumque degenerantibus. Goett. 17
handelt unter andern auch von dem Mißbrauch des B

Conr. Ludw. Walthers Obſ. von Convulſionen, ſo
Brandweintrinken entſtanden, ſt. in deſſen ſonderbare
unnöthige Krf. und Lpz. 1761, 8. Obſ. 46, S. 150,

FRANC. CASP. LUD. WALTHERI obſ. de effectib
vini nimium (vocias XXX) adſumti, ſt. im *Commerc.*
A. 1731. Specim. 22, n. 3. S. 218, f.

CPH. WEBER obſ. de morte ſpiritus frumenti abuſui d
dentali, ſt. in deſſen *Obſſ. med. faſciculo altero*, Coll
Obſ 1. S. 49—51.

Vom Brandwein und deſſen Schädlichkeit, ſ. D. Fr. A
Churſächſ. Landphyſ. 3tes Jahr, Leipz. 1773, 8.
S. 49—53.

Wie der in den Wein gemiſchte Brandwe
becken iſt, ſiehe unter Wein-Verfälſchung

Die Kraft des Brandweins, wenn e
lich an Menſchen gebraucht wird, beſt
daß er ſich entweder als ein Zertheilungs- oder
ein Stärkungs-Mittel beweiſet. Ein Zertheil

ßt er ab, wenn ſich friſche Geſchwülſte, entweder von nerlichen oder äuſſerlichen Urſachen, als: von Schlä- n, Stoßen, Fallen, Queſchungen ꝛc. in der Oberfläche ſers Körpers anſetzen. Als ein Stärkungsmittel zei- t ſich derſelbe in verſchiedenen Lähmungen der Ner- n, Muſkeln, Sehnen ꝛc. die von Schlagflüſſen ent- anden ſind; in friſchen und alten Wunden, wo eine ſammenziehung nöthig iſt. In geringen friſchen Wunden ſtillet er das Blut. Als ein Zertheilungsmit- l muß er warm, als ein Stärkungsmittel hingegen kalt gewendet werden.

H. BOHNII obſ. atque experimenta circa vſum ſpiritus vini exter- num in hæmorrhagiis ſiſtendis, ſt. in den *Act. Erud. Lipſ.* A. 1683, S. 153—156.

OS. LANZONI obſ. de viribus aqvæ vitæ, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Cent. III & IV, Obſ 21.

Theoph. Lobs Abhandlung von dem äuſſerlichen Gebrauche eini- ger Arten des rectificirten Weingeiſtes, verſchiedene Krankheiten des menſchlichen Körpers dadurch zu heilen; aus dem Gentlem. Magaz. Nov. 1758, S. 511 überſ. ſt. im Hamb. Magaz. XXII B. 3 St. S. 326—331.

O. DAN. SCHLICHTING obſ. de alcohole vini, enormem nerium hæmorrhagiam extemplo compescente, ſt. in den *Act. phyſ. med. Acad. N. C.* Vol. VI, Obſ. 20.

Diejenigen, die Hunde zu Schooßhündchen erziehen, ichen auf allerley Art Brandwein in ſie zu bringen, wo- urch ſie Zwerge in ihrem Geſchlechte werden.

ndwein, (Bitterer Magen-) ſiehe unter Bitter- ſſenz.

ndwein, (Calmus-) ſiehe unter Acorus, Th. I, S. 88, f.

ndwein, (Citronen-) ſiehe in C.

ndwein, (Franz-) ſiehe unter Weinhefen.

ndwein, (Honig-) ſ. in H.

ndwein, (Kaffe-) ſiehe unter Kaffe.

ndwein, (Kirſch-) ſiehe unter Kirſche.

ndwein, (Korn-) ſiehe oben, S. 470, und 472.

ndwein, (Milch-) von Kamel- Kuh- und Pferde- ilch; ſiehe oben, S. 478, f.

ndwein, (Molken-) ſiehe oben S. 480, fgg.

Brand-

Brandwein, (Obſt-) ſiehe **Obſt-Brandwein.**

Brandwein, (Peſt-) ſiehe unter **Bitter-Eſſenz.**

Brandwein, (Pomeranzen-) ſiehe unter Aurantium Th. III, S. 129.

Brandwein, (Pomeranzenblüthen) ſ. eb. daſ. S. 1

Brandwein, (Rheiniſcher) ſiehe unter **Weinhefen**

Brandwein, (Schieler-) wird folgender Geſtalt gemac Man nimmt eine Metze gute reife Kirſchen, den drit Theil ſo viel Himbeeren, und Johannisbeeren, ſtößt ſ ches alles zuſammen in einem Mörſer, und läßt es 1 Nacht durch ſtehen. Sodann preſſet man es durch d leinen Tuch, nimmt zu 1 Quart dieſes Saftes 1½ Qua guten Brandwein, 1 Pfund geläuterten Zucker, etli Gewürznelken, etwas weißen Pfeffer, Muskatenblü und Coriandersamen, ſo viel man zwiſchen 3 Fingern h ten kann, läßt es etliche Tage weichen, rührt es täg um, und filtrirt es nachher durch Löſchpapier. Iſt auf einmahl nicht hell, ſo muß man es mehrmahl filtrir

Brandwein, (Wermuth-) ſiehe unter Abſinthium, T I, S. 154.

Brandwein-Blaſe, Brandwein-Brennen; ſ oben unter **Brandwein.**

Brandwein-Eſſig, ſiehe unter **Eſſig.**

Brandwein-Handel, ſ. oben, S. 484, f.

Brandwein-Probe. Die Stärke des Brandweins zu fahren, hat man ſich bisher verſchiedener Proben bedi Insgemein beurtheilet man aus der Schwenkung ei Flaſche, und der Menge aufſteigender Blaſen oder Perl inſonderheit, wenn ſie lange ſtehen bleiben, die Güte o Schwäche deſſelben. Wie denn auch eine Probe m Oehl bekannt iſt, da, wenn ſelbiges hinein getröpfelt w den, aus der Geſchwindigkeit des Unterſinkens, man m rere Stärke abnehmen kann, als wenn es langſ ſinket. Nach Anderer Meinung, läßt ſich, ob der Bra wein gut und aufrichtig ſey, daraus erkennen, wenn n ihn anzündet, daß er aufbrenne, und keine Feuchtig

aſſe, ingleichem, wenn ein damit benetztes und an
tes leinenes Tuch nicht verbrennt.
an hat auch zu Brandweinproben, Kugeln von
Bernſtein, Elfenbein, Knochen, u. ſ. w. mit einem
langen und in 12 Grade eingetheilten, Halſe.
ichen Kugel ſteigt im Brandwein, nach dem Grade
heiſtigkeit, in die Höhe. Ein guter Kornbrand
uß dieſelbe um 6 bis 7 Grad unterſinken laſſen.
1 aber aus dieſem allen dennoch das unter dem
s vermengte Waſſer nicht genau angegeben wer-
nen, ſo hat Hr. Godefroy in Paris folgendes
n. Er hat ein kleines cylindriſches Gefäß, 2
ch und breit, verfertigen laſſen, und darein ſo viel
r gegoſſen, bis er 16 Linien an einem kleinen
bedeket, welches wie das Gefäß, von Silber, und in
nd halbe Linien abgetheilt geweſen iſt. Er hat auch
ine Röhre gehabt, welche oben offen und unten
chert geweſen, womit er den Aquavit, welcher
5 Linien gegangen, wieder heraus ziehen können.
m dieſes geſchehen, hat er den Aquavit angezün-
dem er das Gefäß zugleich etwas warm gemacht,
önſt nicht ſo leicht zu brennen pflegt. Die Flam
zehrt den Spiritus; und was übrig bleibt, iſt
. Wenn nun nicht über 8 Lin. Waſſer bleibt,
r Aquavit zum gemeinen Gebrauch gut; bleiben
Linien, ſo iſt er abgezogen; ſind aber mehr als
ſo iſt ſolcher Brandwein ſchwach, und er verdirbt,
nan ihn weit führet. Ueber dieß muß auch das da-
rig gebliebene Waſſer keinen unangenehmen Ge-
haben, was man bey andern Proben auf gleiche
ht unterſuchen und wiſſen kann.
ber das ſicherſte Mittel, die Stärke des Brand-
u probieren, wurde auch zu Montpellier eine Preis-
aufgegeben. Die Beantwortung von Hrn. de
), findet man in deſſen Recueil de diſſertations
o-chymiques, à Amſt. 1774, gr. 8. Der Hr.

Ver-

de, Degrés forts ou faibles, ou le degré de rectification. BALDINGER ſt. in No. 5 der *Gaz. ſalut.* v. J. 176
FRID. HOFFMANNI *obſ. de eximio ſtatico, bonitas ſpiritus vini*, ſt. in deſſen *Obſſ. phyſico-c Libris III.* Hal. 1722, 4. Lib. I. Obſ. 26, S. 93
De experimento probandi ſpiritum vini gallici, per ro[illegible]ra ſallo & ſallaci. Auct. C NEUMANN. ſt. *Ioſ. Tranſact.* Vol. XXXIII, No. 391, forNo S. 398—408.

Brandweins-Spühlicht, ſiehe oben, S.

Brandweins-Taxe. Da bey dem Brandw Verkauf eben diejenigen Regeln zu beobach che bey allen übrigen bürgerlichen Nahrun ſionen und Handel vorfallen, damit das P darunter leide, und die Schenker einen Vortheil ziehen: ſo iſt von dem Brandr eine ſolche billige Taxe zu machen, wobey r ſetzt werde, und der Brandweinbrenner a auskommen möge.

Es iſt nun zwar an dem, daß bisher k Brandweintaxe in den Städten gemacht wo an den meiſten Orten das Quart Brandwei der Scheffel Rocken 14 bis 16 Gr. gegolten ſchen; wenn er 18 bis 20 Groſchen gekoſt

Quart, ſondern Dreyerweiſe kauft, und daher, wenn man die Reduction bis dahin ausführet, man in einen ſolchen Bruch verfällt, welcher, aus Mangel kleiner Münzſorten, nicht zu Gelde geſchlagen werden kann. Es iſt indeſſen aber nicht zu läugnen, daß eben hierin die gröſte Vervortheilung für das Publicum beſteht, indem dadurch den Schenkern die Freyheit, den Brandwein nach Willkür zu verkaufen, gelaſſen wird, und ſie das Quart, auch bey geringem Getreidepreiſe, auf 5 bis 6 Gr. hinaus bringen, weil öfters ſolcher Mäßchen, ſo man um 3 Pf. ſchenket, 20 auf ein Quart gehen, welches netto 5 Groſchen austrägt, folglich ein ſolcher Schenker über die nach dem Anſchlage ihm zugeſtandene Nutzung und andere heimliche Vortheile, annoch 2 Groſchen auf jedes Quart gewinnet.

Dieſer übermäßige Profit wäre nun durch eine gehörige Einrichtuug deſto nöthiger zu limitiren; und, um dieſen Zweck zu erhalten, würde 1) das Quart auf eine gewiſſe Zahl von Dreypfennig-Mäßchen zu reduciren ſeyn; welches aber nicht füglich geſchehen kann, wenn nicht 2) eine Brandweintaxe formirt wird; denn, da von 1 Scheffel Rocken, 12 Quart Brandwein gezogen werden, und 1 Groſchen aus 12 Pf. beſteht, ſo läßt ſich zwar eine accurate Ausrechnung auf das Quart machen; denn, um ſo viel Groſchen das Korn im Preiſe ſteigt oder fällt, um ſo viel Pfennige vermehrt oder verringert ſich auch die Taxe des Quarts. Dieſer Pfennig aber kann, nach Einrichtung unſerer Münze, nicht weiter dividirt werden, folglich muß man ihn bey der Reduction des Maßes in Mäßchen, entweder negligiren, oder das kleine Mäßchen alle Augenblicke ändern. Bey dem erſtern, (weil, obgedachter Maßen, der mehreſte Brandwein Dreyerweiſe verkauft wird,) leidet das Publicum; das letztere aber iſt nicht wohl practicable, weil man gleichſam unzählige Pfennig- oder Dreyermäßchen haben müßte, und keine Polizey, ſie ſey ſo ſcharf ſie immer wolle, den Unterſchleifen hierin

hierin vorzubeugen im Stande ist; ein Gesetz welches dergleichen Inconvenienzien unterworfen mehr schädlich, als nützlich, indem, da solches n obachtet werden kann, es bey dem gemeinen Man Verachtung, als Ehrerbiethung und Hochachtun ursachet.

Diesemnach würde es, wegen Anfertigung d wonach der Brandwein zu verkaufen wäre, auf 2 ankommen, nähmlich: 1) wie der Brandwe Mäßchen Dreyerweise zu verkaufen; 2) wie de ganzen Tonnen oder Quarten zu verkaufen ist.

Betreffend das erstere Stück, nähmlich die T dem Dreyermaße, so würde, der vorangezeigten wegen, der Preis ohne einige beständige und währende Brandweintaxe nicht reguliret werden diese aber auf folgende Principia regulativa ankom

1) Der Scheffel Rocken, inclusive ¼ Gers wäre zu 1 Thaler anzuschlagen, weil dies unter den allzu theuern und allzu wohlfe Mittel hält, wonach auch
2) die Mahlmetze zu 1 Gr. 6 Pf. zu rechn käme dem Brandweinbrenner, wenn er bey Jahren mehr geben müssen, dagegen zu E daß er bey wohlfeilen Jahren dieselbe bezahlte.
3) Die Accise beträgt pro Scheffel Rocken 4 G
4) Die Ziese aber 1 Gr. und
5) Die Kriegesmetze in den Landstädten 6 P in Berlin aber der Mahlmetze gleich.
6) Das Mahlgeld 6 Pfennige.
7) An Mühlen-Fuhrlohn, à 3 Pf. pro Sch
8) An Wagegeld aber nur 2 Pf.
9) Für Bärme, 2 Groschen. Denn, obwo allenthalben so viel dazu angewendet werde zumahl im Sommer dieselbe leicht sauer wi also um ein geringes Geld zu haben ist,

ſelbige doch öfters mehr, zumahl da nicht allein die beſte Bärme zum Brandwein erfordert wird, ſondern dazu mit großem Vortheil die Bierhefen und Meigen anzuwenden ſind; und ob zwar

10) nicht allenthalben Kümmel oder Anieß zum Abziehen beym Brandweinbrennen gebraucht wird, ſo iſt es doch, da derſelbe zur Geſundheit dienet, eine ſo nöthige als nützliche Sache, dafür 1 Groſchen anzuſchlagen.

11) Weil auch zu 1 Scheffel Brandweinſchrot wenigſtens $\frac{1}{8}$ Klafter Holz erfordert wird, und der Mittel-Preis, inclusive dem Anfuhr- Hauerlohn und Acciſe, 6 Groſchen dafür beträgt, ſo iſt auch nicht weniger, als ſo viel, dafür zu rechnen.

12) Für Licht und Kien, Beſen, Abnutzung des Geräthes und der Blaſe, würden wenigſtens 1 Gr. 6 Pf. pro Scheffel anzuſetzen ſeyn.

13) Das dem Schenker für ſeine Mühe zum Profit frey zu laſſende 10te Schenkquart, würde ebenfalls beym Weitzen 5 Gr. 5 Pf., und beym Rocken 5 Gr. 1 Pf. pro Scheffel betragen.

14) Dem Brandweinbrenner aber würden, zu Abtragung der öffentlichen Onerum, desgleichen für ſeine Mühe und Profit, und ſeinem und ſeiner Familie Unterhalt, wenigſtens 7 Gr. 6 Pf. zu accordiren ſeyn, welches auf das Quart ungefähr $4\frac{1}{2}$ Pf. beträgt, wobey derſelbe auch wohl beſtehen könnte, weil er wenigſtens bey jedem Scheffel Brandwein-Schrot noch 2 Gr. Spühlicht zur Viehmäſterey profitiret.

Da nun, alle dieſe Poſten zuſammen gerechnet, 2 Thlr. 6 Pf. auf 1 Scheffel Rocken ausmachen, und von ſolchen 12 Quart berliner Maß gezogen werden: ſo wäre das Quart in 18 Dreyermäßchen einzutheilen, und

pro-

profitiret das Publicum, nach der oben angeze
be, weil bey einer Taxe von 3 Gr., 20 l
Mäßchen bisher auf 1 Quart gegangen sind
Pfennige.

Anlangend das andere Stück, wie nä
Brandwein in ganzen Tonnen oder Quarten zu
ist, so würde hierbey der zu jeder Taxzeit vorfalle
de Preis wohl zum Grunde genommen werden
also die Taxe zwar nach angeführten Principiis
zu machen, dabey aber die Sätze an Unkost
Brandweinschrot und Mahlmetze nach dem
anzuschlagen, ingleichem das Quantum an
so zu rechnen seyn, als nach Proportion der
aller zu 1 Scheffel Brandweinschrot erforderli
beträgt, weil das 10te Schenkquart dem
seine Mühe frey zu lassen ist.

Gleicher Gestalt würde die Taxe von de
Brandweinschrote nach Proportion des Ge
verfertiget werden müssen.

Daß aber der Brandweinbrenner nach
schnitt, 1 Scheffel Rocken dem andern zu
net, 12 Quart pro Scheffel Rocken und 13½
Scheffel Weitzen, ziehen könne, ist, der Erfa
wohl unstreitig. Denn, obgleich aus manch
fel nur 10 bis 11 Quart gezogen werden kön
dem das Korn dickhülsig ist oder nicht, oder na
ist, so werden dennoch öfters 13 bis 14 Q
Scheffel gezogen, und nach eben solcher Pro
der Weitzenbrandwein aus. Mithin würde d
ung der Weitzen- und Rocken-Brandweine
solcher Tonnen- oder Quartweise zu verkaufen
dem Schema sub A, die beständigen Taxen
Mäßchen Dreyerweise zu verschenken, von
Weitzen, nach dem Schema sub B, einzurichte

A.

ema der Brandweintaxe,

venn der Weitzen 22 Gr. und der Rocken 20 Gr. gilt,
, und wonach die Brandweinbrenner das Quart, oder die Tonne, Brandwein zu verkaufen hätten.

Ausgabe.	Von Weitzen-Brand			Rocken-wein.		
	Rtl.	Gr.	Pf.	Rtl.	Gr.	Pf.
heffel Brandwein werden						
Malz	—	5	6	—	5	—
Schrot	—	16	6	—	15	—
1 Scheffel.						
ahlmetze 1 Metze pro						
	—	1	5	—	1	3
ſe	—	5	—	—	4	6
	—	2	—	—	1	—
ßmetze	—	—	6	—	—	6
lgeld	—	—	6	—	—	6
len-Fuhrlohn	—	—	3	—	—	3
egeld	—	—	2	—	—	2
me	—	2	—	—	2	—
irz	—	1	—	—	1	—
½ Klaſter	—	6	—	—	6	—
ſt, Kien, und Abnützung						
chs	—	1	6	—	1	6
ß 10te Schenkquart dem						
	—	4	11	—	4	7
vßit für den Brandwein-						
	—	7	6	—	7	6
Summa aller Koſten	2	6	9	2	2	9
abgezogen das Spühlicht						
Trank zur Viehmäſtung.	—	2	—	—	2	—
bleibt	2	4	9	2	—	9
Quart Weitzenbrandwein,						
Quart pro Scheffel gezo-						
4 Gr. thut von 13 Quart	2	4	—	—	—	—
Rockenbrandwein, woron						
pro Scheffel gezogen wer-						
ſchen, thut von 12 Quart	—	—	—	2	—	—
onne Brandwein	16	—	—	16	—	—

B.

Schema
der unveränderlichen Brandweintaxe,

wie solche, wenn der Scheffel Weitzen zu 1 Rthlr 4 Gr. und Rocken zu 1 Rthlr. angeschlagen wird, anzufertigen, und wenn die Brandweinschenker das Quart oder Mäßchen zu verschenken haben.

Ausgabe.	Von Weitzen-Brand-			Rocken-wein.	
	Rtl.	Gr.	Pf.	Rtl.	Gr.
1. Zu 1 Scheffel Brandwein werden erfordert					
¼ Malz	—	7	—	—	6
¾ Schrot	—	21	—	—	18
Summa 1 Scheffel.					
2. An Mahlmetze	—	1	8	—	1
3. — Accise	—	5	—	—	4
4. — Ziese	—	2	—	—	1
5. — Kriegsmetze	—	—	6	—	—
6. — Mahlgeld	—	—	6	—	—
7. — Mühlen-Fuhrlohn	—	—	3	—	—
8. — Wagegeld	—	—	2	—	—
9. Zu Bärme	—	2	—	—	2
10. — Gewürz	—	1	—	—	1
11. — Holz ⅛ Klafter	—	6	—	—	6
12. Für Licht, Besen, Kien, und Abnützung des Geräthes	—	1	6	—	1
13. Für das Schenkquart dem Schenker	—	5	5	—	5
14. An Profit für den Brandweinbrenner	—	7	6	—	7
Summa aller Kosten	2	13	6	2	7
Hiervon abgezogen das Spühlicht und der Trank zur Viehmästerey	—	3	—	—	2
bleiben	2	10	6	2	5
Von 1 Scheffel Weitzen 13 Quart, à 18 Mäßchen, thut 234 Mäßchen, à 3 Pf. facit	2	10	6		
Von 1 Scheffel Rocken 12 Quart, à 18 Mäßchen, thut 216 Mäßchen, à 3 Pf. facit	—	—	—	2	6

lt das Quart Brandwein 4 Gr. 6 Pf.
das Maßchen — — 3 Pf.

geh. A von Thile Nachricht von der Churmärk. Consumtions- und Schoß-Einrichtung. Neue Aufl. Halle und Lpz. 4. S. 701—706.

Berlin, wird die Brandweintaxe, d. 1 Apr. 1 Oct. jeden Jahres gemacht, weil alle halbe t den Mühlen der Preis von denen, von den einbrennern nach dem Marktpreiſe an die Müh- zu bezahlenden, Metzen reguliret wird, und um Zeit die Abgabe von den Metzen bekannt iſt. füge hier die neueſten Taxen für gegenwärti- lbe Jahr bey.

ch den vom 1 Oct. 1774, bis 30 März 1775, huf der Metz- und Mahlgelder formirten halb- Durchſchnitten, kommt der Scheffel Weitzen hl. 15 Gr. 4 Pf.; der Scheffel Rocken, auf 1 Gr. 10½ Pf. und der Scheffel große Gerſte und erſte zuſammen, auf 18 Gr. 2½ Pf. zu ſtehen. Kornbrandwein muß wenigſtens 5 bis 6 Grad

Taxe vom Weitzen-Brandwein.

		Rtl.	Gr.	Pf.
inſpel Weitzen, à 1 Rthlr. 15 Gr 4 Pf.		39	8	—
e und Mühlen-Gefällen,	tlr. gr. pf.			
ſe, pro Winſpel	18 — —			
dlungs-Acciſe, à 2 Pf. pro				
ſchen	3 — —			
ggeld à 2 Gr. 6 Pf. pro				
heffel, thut pro Wſpl.	2 12 —			
hlgeld	— 12 —			
gegeld	— 4 —			
ſchüttegeld	— 8 —			
hlen Fuhrlohn	1 — —			
r den Erlaubnißſchein	— — 4			
n Sackträger	— 4 —			
		25	16	4
	Latus	65	—	4

		Rtl.	Gr.
	Transport	65	—
3.	Für Holz,		
	Weich Holz zum Brennen, $\frac{2}{3}$ Hauſen	3	20
	Hart Holz zum Darren, $\frac{1}{3}$ Hanſen	2	7
	Dammgeld	—	—
4.	Für Holz-Fuhrlohn	—	12
5.	Für Bärme, 4 Faß, das Faß zu 12 Quart, und das Quart à 1 Gr. gerechnet,	2	—
6.	Für Böttcherlohn	—	12
7.	Für Blaſenzins	—	16
8.	Für Licht, Beſen, Säcke ꝛc.	—	8
9.	Dem Brenner an Hausmiethe, Knechtelohn, Unterhalt und Abtragung der bürgerlichen Laſten 9. 14. 9.		
	Davon gehen ab, für Trank 8 — —	1	14
	Summa	76	19

Alſo gilt, weil von 1 Winſpel Weitzen, 432 Quart Brandwein fallen, das Quart Weitzen-Brandwein 4 Gr. 3 Pfennige.

II. Taxe vom Rocken-Brandwein.

1.	Für 1 Wſpl. Rocken, à 1 Thl. 10 Gr. 3½ Pf.					27	21
2.	An Acciſe und Mühlen-Gefällen,	Thl.	Gr.	Pf.			
	a. Acciſe, à 14 Quart pro Scheffel, à 1 Gr. beträgt pro Winſpel	14	—	—			
	b. Handlungs-Acciſe, à 2 Pf. pro Quart	2	12	—			
	c. Metzgeld, à 1 Gr. 9 Pf.	1	18	—			
	d. Mahlgeld	—	12	—			
	e. Wagegeld	—	4	—			
	f. Für den Erlaubnißſchein	—	—	4			
	g. Umſchüttegeld	—	8	—			
	h. Mühlen-Fuhrlohn	1	—	—			
	i. Dem Sackträger	—	4	—			
						20	10
	Latus					48	7

		Rtl.	Gr.	Pf.
	Transport	48	7	4
bis zum Brennen und Darren,	wie bey der			
Hitzen-Taxe		6	4	—
Dammgeld		—	—	4½
für Holz-Fuhrlohn		—	12	—
— Bärme		2	—	—
— Böttcherlohn		—	12	—
— Blasenzins		—	16	—
— Licht, Besen, Säcke ꝛc.		—	8	—
Dem Brauer pro sustentatione	9. 14. 9.			
Hiervon abgezogen die Einnahme für Trank	8. — —			
		1	14	9
	Summa	60	2	5½

Also gilt, weil von 1 Winspel Rokken, 336 Quart fallen,
das Quart Rocken-Brandwein
4 Groschen 3½ Pfenn.

Taxe vom Gersten-Brandwein.

für 1 Winspel Gerste, à 18 Gr. 2½ Pf.					18	5	—
an Accise und Mühlen-Gefällen		Thl.	Gr.	Pf.			
a. Accise für 288 Quart, à 1 gr.		12	—	—			
b. Handlungs-Accise, à 2 Pf.		2	—	—			
c. Metzgeld à 1 Gr. 2 Pf.		1	4	—			
d. Mahlgeld		—	12	—			
e. Wagegeld		—	4	—			
f. Für den Erlaubnißschein		—	—	4			
g. Umschüttegeld		—	8	—			
h Mühlen-Fuhrlohn		1	—	—			
i. Dem Sackträger		—	4	—			
					17	8	4
ür Holz, wie oben					6	4	—
Dammgeld					—	—	4½
ür Holz-Fuhrlohn					—	12	—
Bärme					2	—	—
Böttcherlohn					—	12	—
Blasenzins					—	16	—
Licht, Besen ꝛc.					—	8	—
em Brauer, pro sustentatione, nach Abzug							
ühr. für Trank					1	14	9
	Summa				47	8	5½

Alſo gilt, weil von 1 Winſpel Gerſte 288 Quart ſalz
Quart Gerſten-Brandwein 3 Groſchen 11 Pfennig.

Durchſchnitt.

1 Quart Weitzen-Brandwein, gilt	4 Gr.	3 Pf.
1 = Rocken-Brandwein,	4 —	3½ —
1 = Gerſten-Brandwein	3 —	11 —
Es koſten alſo 3 Quart	12 Gr.	5½ Pf.

Thut im Durchſchnitt 4 Gr. 2 Pfennige.

Berlin, d. 2 Jun. 1775. Königl. Preußiſches Polit. Directorium.

Von der Taxe der deſtillierten oder abgezogenen, ſo wohl einfachen als doppelten Brandweine, werde ich unter dem Art. **Deſtillieren**, das Nöthige beybringen.

Brandwein-Trank, ſiehe oben S. 470.

Brand-Wunden, ſiehe **Brand**, S. 361, ſqq.

Brandebourg, heißt, bey den Blumiſten eine Tulpenſ deren Farben in einem matten Weiß und einem t halsfarbigen Roth beſtehen.

Brandenburgiſch Bier, Alter Claus genannt; ſ unter **Bier**, Th. V, S. 28.

Brandenſtein, wird eine Gattung des meißner Porzel genannt, welches ſonſt auch Ozier heißt. Man th es in ordinär *Ozier* oder **Brandenſtein**, und in Neu *Ozier*, oder **Neu-Brandenſtein**. Letztere Sor koſtbarer im Preiſe, als erſtere.

Brandevin, ſiehe **Brandwein**.

Brandung der Wellen, ſiehe unter **Welle**.

Branle, ſiehe **Hängematte**.

Branten, werden die **Bären-Tatzen** oder **Füße** bey d Jägern genennet.

Braque, eine Art **Spür-Hunde**; ſiehe unter **Hund**.

Bras, ſiehe **Arm**. **Braſſen**.

Braſilianiſche Bohne, ſiehe unter **Bohne**.

Braſilien-Holz, ſiehe **Fernambuk**.

Braſilien-Pfeffer, ſiehe **Pfeffer**. (Spaniſcher)

en-Tobak, ſiehe unter Tobak.
ſe *Balſamum*, Copahubalſam; ſiehe unter Balſam.
ſiehe Braſſen.
ein gewiſſes Längenmaß; ſiehe Klafter.
, Brazen, Fr. Braſſe, Ital. Braccio, eine Art
iner gewiſſen Elle, oder ein Längenmaß, welches
ch iſt, in die Länge gezogene und ausgeſpannte
er, als z. E. Tücher, ſeidene und wollene Zeuge,
band und andere dergleichen Waaren, zu meſſen.

ie Braſſe iſt faſt in ganz Italien gebräuchlich, ob ſie gleich, Beſchaffenheit der Oerter, von verſchiedener Länge iſt. Zu dig, Bologna, Modena und Mantua, hat die Braſſe 11 Zoll, 3 Linien, welches $\frac{7}{8}$ einer pariſer Elle macht; betragen 15 venetianiſche und bologneſer Braſſen 8 pari- ſche (Aunes de Paris); 100 Braſſen aber zu wollenen zu Venedig, machen $106\frac{1}{4}$ Braſſen zu ſeidenen. Zu iſt die Braſſe dem piemonteſiſchen Ras gleich; ſie hält Fuß, 9 Zoll, 10 Lin. welches $\frac{2}{3}$ pariſer Elle beträgt. orenz und Livorno hat die Braſſe 1 Fuß, 9 Zoll, 4 Lin. $\frac{84}{185}$ pariſer Elle macht; folglich betragen 100 Braſſen renz 49 bis 50 pariſer Ellen. Zu Mailand hat die Braſſe, man ſich zu Ausmeſſung der ſeidenen Zeuge bedient, 1 F. L. d. i. $\frac{4}{5}$ der pariſer Elle; und betragen alſo 9 ſolche ndiſche Braſſen, 4 pariſer Ellen. Diejenige Braſſe aber, zu Mailand zur Ausmeſſung der wollenen Zeuge beſtimmt der holländiſchen Elle gleich, und hat 2 Fuß, 11 Linien, $\frac{3}{4}$ pariſer Elle macht; und 100 Braſſen zu wollenen , machen ihrer 125 $\frac{3}{4}$ zu ſeidenen. Zu Bergamo e Braſſe 1 F. 7 Z. 6 L. welches $\frac{5}{8}$ der pariſer Elle iſt; achen alſo 9 Braſſen zu Bergamo, 5 pariſer Ellen; oder riſer Ellen betragen 178 $\frac{3}{4}$ Braſſen zu Bergamo.
das Verhältniß aller verſchiedenen Braſſen in Italien, iſt tem zu Venedig 1748 gedruckten Buche: Bilancio di tutti &c. zu erſehen.

, ſiehe Arm-Band.
t, Braſem, Brachſe, Brachsme, L. Cypri- rama *Linn.* Fr. Braſme, Brème, heißt eine zum fengeſchlecht gehörige Art eßbarer Flußfiſche, welche gemeinen Karpfen gleichet, aber breiter und flacher,

nigen, jedoch mit wenig Vortheil, in die Tei
Sie brauchen lange Zeit zum Wachsthum.
dere Fische wegen des kalten Grundes nicht fe
wollen, da gedeihet der Brassen am besten.
vom Märgel und von leimiger Erde im Gr
auch von den Kräutern, die in seichten Orte
Seine Leichzeit ist im April. Er braucht nich
er sich dränget, sondern nur untiefes Wasse
und Sümpfen. Vor Getöse und Gepolter ist
schen, am meisten aber in der Leichzeit, so d
Fischer deswegen genau in Acht nehmen müssen
hält man auch in Schweden nach des Hrn. Lu
im 23 B. der übers. Schwed. Abhandl. S.
einer und andrer Kirche, die unweit der Brasse
liegen, mit allem Glockengeläute, an den z
dieses Fisches einfallenden Sonn- und Festta
weil man von alten Zeiten her aus der Erfa
daß derselbe, wenn er auch millionenweise e
wäre, sofort zur See streicht, sobald man an
mit Glocken zu läuten angefangen hat. Ue
dieser Fisch sehr dem Bandwurme unterworfen
über man den z B. der übers. Schwed. Abh

Man fängt die Braſſen ſowohl im Sommer, da ſie etwas magerer ſind, als auch im Winter unter dem Eiſe.

Im Herzogthum Zelle iſt die Braſſenfiſcherey merkwürdig. Hr. D. Taube beſchreibt ſie im 1 St. ſeiner Beyträge zur Naturkunde des Herzogth. Zelle, S. 56, auf nachſtehende Art. „Dieſe Fiſcherey wird im Auguſt, und bey heiterm Wetter, angeſtellt, wenn ein Gewitter zu vermuthen ſteht. Die Fiſcher glauben, daß ſich alsdann die Braſſe beſſer treiben laſſe. Einige derſelben ſetzen ſich in einen Kahn, und einer ſchlägt beſtändig die Trommel, indem der Kahn mit dem Strohme treibt. An dem Ufer gehen Einige, die mit Steinwerfen und Stangen, welche dort Plümpers genennet werden, ein beſtändiges Geräuſch machen. Auf dieſe Art treiben ſie eine Menge Braſſen vor ſich her, bis ſie unterwärts an die andere Partey der Fiſcher kommen, welche ſie mit ihren Netzen erwarten, und einen reichen Fang thun, welcher oft wohl einige Centner am Gewichte beträgt".

Die Zurichtung zum Eſſen, iſt eben dieſelbe wie beym Karpfen. Am häufigſten wird er auf dem Roſte gebraten, und alsdann, wie der Hecht, zugerichtet. Oder, man macht nur eine Soſſe darüber mit friſcher Butter, Peterſilie, kleingehackten Zwiebeln, Salz, Pfeffer, und einem Löffelvoll Eſſig. Beym Anrichten zum Vorgerichte legt man den Rand mit marinirten Fiſchen, u. d. gl.

Braſſen, (Gold-) Goldforelle; ſiehe Forelle.

Braſſen, (Meer-) der röthliche, der bahamiſchen Inſeln; ſiehe Anthias-Fiſch.

Braſſen, Fr. Bras, werden an einem Schiffe diejenigen Taue oder Seile genennet, welche an den Enden der Raaen der Segelſtangen befeſtigt ſind, und womit man dieſe nach dem Winde lenken und wenden kann. Vor dem Winde müſſen beyde Braſſen feſt ſtehen; bey dem Winde oder halben Winde aber wird die eine angehalten, und die andere abgeführet, damit das Segel allezeit vollſtehen kann. Dieſe Operation nennen die Schiffer braſſen, Fr. braſſer; und heißt bey

ihnen, die Ree iſt gebraſſet, ſo viel, als: n
die Ree vermittelſt der Braſſen nach dem Winde g
Das Tau, welches am Beſansraa die Braſſe vorſtc
Fr. Ourſe, und bey den Holländern Pispot.

Braſſer, ſiehe Bierbrauen, und Braſſen.

Braſſica, ſiehe Kohl.

Braſſica canina, ſiehe Bingelkraut. (Wildes)

Br:aten, Gebratenes, L. Caro aſſa oder aſſata, Koti, oder Rotiſſerie, nennet man dasjenige Fl zahmen oder wilden Vieh, von Geflügel, Vög d. gl. welches am Feuer und von ſtarker Hitze zu de rgeſtalt gargemacht worden iſt, daß das Flei Ausziehung der darin befindlichen Feuchtigkeit, nunmehr durch des Feuers Hitze nach den äuſſern ge:ogen worden, und ſich nebſt dem an das Fl wachſenen und ebenfalls flüſſig gemachten Fette v hat, nicht nur ganz mürbe und ſaftig zubereit ſondern an deſſen Theilen auch von ſolcher Fe und dem Fette eine Rinde entſteht, die, wenn d ge Begießen mit Butter dazu kommt, dergleich nicht nur ſchmackhafter, ſondern auch, wegen ſei nen gelben oder braunen Farbe, anſehnlicher m

Die Operation ſelbſt, wodurch das Fleiſch au beſchriebene Art zubereitet und gargemacht wird das Braten, L. Aſſare oder Aſſatio, Fr. Rotir die Hitze des Feuers wird der wäſſerig-gallerti des Fleiſches in ſo ſtarke Bewegung geſetzt, da Zwiſchenräume deſſelben auf das genaueſte dur und das Fleiſch nicht allein mürber macht, ſon deſſen Miſchung faſt ſtärker verändert, als bey chen geſchieht. Durch das Braten wird alſo haſte Brühe des Fleiſches zwar ebenfalls, wie Kochen, aufgelöſet, aber nicht mit Waſſer v ſondern zwiſchen den Fäſerchen des Fleiſches zurü ten. Die wäſſerigen Theile des Fleiſches und ſ ihrer Dunſt, gehen bey dem offenen Braten

daher verliert das gebratene Fleiſch etwas von ſeiner Nahrhaftigkeit; es iſt aber an Geſchmack angenehmer, und meiſtens leicht verdaulicher. Allein, das Fleiſch muß nicht zu ſtark gebraten ſeyn, wenn es nahrhaft, von milder Beſchaffenheit, ſchmackhaft und leichtverdaulich bleiben ſoll. Ein guter Braten muß ſo ſaftig ſeyn, daß er von gut ausgekochter Brühe ſtrotzet, und daß ſich dieſelbe, wenn man aus dem dicken Fleiſche einen Kegel herausſchneidet, in der Höhle ſchnell ſammlet, und einen kleinen Becher voll nahrhafter Brühe darſtellet. Auf ſolche Art braten die Engländer ihr Fleiſch. Wenn man zu ſtarke Hitze gibt, oder das Fleiſch zu lange braten läßt, ſo werden auch ſeine nahrhafte Theile fortgetrieben und ausgetrocknet, und man behält ein Gerippe von trocknen Faſern übrig, welches man in gewiſſen Krankheiten, wo man den Körper austrocknen will, genießen läßt, und insgemein Braten- oder Hunger-Cur nennet.

MICH. ALBERTI diſſ. de cura aſſatoria, von der Braten-Cur. Hal. 1748, 4. 4 B.

Durch eine ſtarke Hitze wird ein Braten ganz braun oder gar ſchwarz; alsdann aber wird der Saft, ſonderlich auf der Oberfläche des Fleiſches, branſtig (empyreumatiſch). Dergleichen Braten iſt nicht allein, wie ſchon geſagt, faſt gar nicht nahrhaft, ſondern er iſt auch ungeſund, weil er das Blut durch den zum Theil in ein feuriges Oehl verwandelten Saft des Fleiſches erhitzet. Um nun zu verhüten, daß das Fleiſch nicht zu empyreumatiſch und zu trocken werde, pflegt man die kleinen Stücke Fleiſch mit Speckſchnitten, oder nur mit Papier, das mit Butter oder einer andern Fettigkeit beſtrichen iſt, zu belegen. Die großen Stücke Fleiſch pflegt man mit Butter, Fett und fettigen Brühen fleißig zu begießen, damit das Feuer ſeine Faſern nicht unmittelbar berühre, und das Empyreuma weiter treibe, zugleich aber auch die Oberfläche deſto geſchmeidiger bleibe. Ein großes und dickes Stück Fleiſch kann nie gut gebraten werden, wenn

es

Das Braten geſchieht theils an Sp
man am Feuer bald durch Menſchen umtre
den **Bratenwender** umdrehen läßt; theil
welches ein gemeiner **Backofen**, oder ein b
geſetzter **Bratofen**, ſeyn kann; theils in g
Töpfen und Pfannen, die mit guten dar
Deckeln verſehen ſind; theils auf dem R
kleine Vögel, Kalbsrippen, dünngeſchni
ſpickte Stücke Fleiſch, und überhaupt ein
bald gar werden ſoll, auf denſelben über
Feuer leget, und darauf abbratet; wie a
den Artikeln mit mehrern zu erſehen iſt.

Was insbeſondere den **Topf-Brat**
leget man ein gutes und ganzes Stück Flei
Speck und Butter in eine Caſſerole oder
welcher oben, nachdem noch mancherley
nebſt etlichen Löffeln Wein oder Weineſſig
worden, mit einem Deckel wohl verwahrt
ſen werden kann. Hierauf ſetzt man da
Kohlen, und läßt es alſo in ſeinem eigenen
in der von ſich gegebenen Soße, gar und n

er ein Feuer hängt, und den Strick vermittelſt des Bra-
uſammen drehet, daß er hernach von ſelbſt auflaufe,
Weile den Braten umdrehe: ſo will ich dieſes an ſeinen
llt ſeyn laſſen, und führe es mehr Erzählungsweiſe,
achahmung, an. Wohin auch die Art der Braſilianer
n iſt, welche eine Grube in die Erde machen, den Bo-
roßen Baumblättern beſtreuen, das Fleiſch, welches ſie
ollen, darauf legen, dieſes oben mit eben dergleichen
zudecken, mit etwas Erde wiederum überſchütten und
, ein großes Feuer darüber machen, und es ſo lange
de erhalten, bis das Fleiſch, ihrer Meinung nach,
braten iſt.

Sibirien iſt eine beſondere Art zu braten gebräuchlich,
r. Gmelin, in ſeiner Reiſe durch Sibirien, folgen-
n beſchreibt: „Weil die Bratski hier herum an allerley
nen Mangel hatten, ſo wünſchten wir noch eine kleine
ten zu ſehen, welche jenſeit dem See Baical ſehr
ſch iſt, und darin beſteht, daß das Fleiſch eines Thieres
Haut eben deſſelben Thieres gebraten wird. Die hie-
atski wußten nichts davon; aber unſer Dolmetſcher hatte
bey den jenſeit des Sees wohnenden Bratski geſehen,
verzehren helfen, ſo daß er ſich gleich anboth, bey dieſem
Koch zu ſeyn. Er nahm ein Ziegenlamm, und drehte
he Mahl den Kopf herum, bis kein Leben mehr in ihm
Alsdann löſete er ihm die Haut ab, dergeſtalt, daß keine
darein kam. Er fing von den Hinterfüßen an, und löſete
gen den Kopf zu, ab, welchen er daran ſitzen ließ, nach-
as Wirbelbein davon abgeſchnitten hatte. An der Haut
faſt überall etwas Fleiſch, um derſelben dadurch eine
Dicke zu geben. Das von der Haut abgelöſete Fleiſch
chen wurden nach den Gelenken in viele kleine Stücke
en. Netz, Leber und Bruſtbein legte man beſonders.
weile wurden Kieſelſteine auf einem Holzfeuer heiß ge-
doch nicht ſo ſtark, daß ſie geglühet hätten. Nach dieſen
eitungen wurde das abgezogene Fell ſo gehalten, daß der
ch unten ſah, und ein großer kalter Kieſel hinein gelaſſen;
dieſen ward das Fell zugebunden, welches deswegen ge-
damit der Kopf gänzlich geſchloſſen ſey, und keine Wär-
h ihn heraus gehen könne. Alsdann goß man ein Paar
kalt Waſſer in das Fell, warf darauf heiße Steine ein,
nſelben Fleiſch, alsdann wieder Steine, u. ſ. f. bis das
r als halb voll war. Hierauf wurde daſſelbe bey dem

Him-

das Feu nicht ſo geſchwinde durchgebrannt ware.
geſtand er ſelbſt; und wofern derſelbe nicht geſch
würde, wie er hinzu ſetzte, nach einigem Hin- und
Felles ein großer Knall entſtanden ſeyn, welche
das Fleiſch gar ſey. Hier wurde es ohne dieſen K
Haare wurden um und um an dem Felle ausgez
Leib aufgeſchnitten, in welchem man einiges Fleiſ
deres gebraten, beydes aber in einer guten fetten
mend fand. Das gebratene und geſottene mit
dem Felle, darin es zubereitet war, wurde alles
zehrt, der Kopf aber weggeworfen. Während dieſ
wurde das Fleiſch, welches nicht in das Fell hi
auch das Eingeweide, in einem Keſſel gekocht.
und die Leber wurden, jedes beſonders, an einem
der in die Erde eingeſteckt und gegen das Feue
durch öfteres Umwenden gebraten, und erſteres als
verzehret, die Leber aber in kleine Stücke geſchn
oder 3 Stücklein in einige abgeſchnittene Stücke
wickelt, von neuem gebraten, und erſt alsdann
Ruſſen in den Gegenden, da dieſes Braten im
nennen es Tulunit".

Unter allen ſind die Spieß- und Top
ſchmackhafteſten, zumahl, wenn das Fleiſch
iſt; wofern es aber alt iſt, muß ihm durch
fen, oder durch Beitzen in Eſſig, zu Hü

Braten warm zu Tiſche komme; denn, wenn derſel-
ereits etwas erkaltet iſt, verliert er nicht allein ſein
hen, ſondern auch den Geſchmack; zumahl, wenn er
Brühe gegeſſen werden ſoll. In welchem Falle man
zumahl wenn es Wildbret iſt, mit guter braunen,
h geklärter, Butter verſehen muß, mit welcher der
ten ein oder zwey Mahl begoſſen, oder mit der Butter,
he man zum Begießen brauchet, durchgebraten ſeyn
, damit dieſelbe den Geſchmack vom Braten habe.
an nun der Braten in einer warmen Schüſſel ange-
et, und mit verbeſagter Butter verſehen iſt, muß
ihn mit kleingeſtoßenen Gewürznelken und Citronen-
alen beſtreuen, den Rand aber mit abgeſchälten Ci-
enſcheiben, die in Zucker gelegen haben, bedecken.
n kann ſie auch mit Blumen auszieren, auch mit
geſtochenem Gebackenes den Rand belegen, oder mit
gemachten Oliven beſtreuen.

n, (Geſellen-) ſiehe in G.

Birnen, ſiehe unter **Birn**, Th. V, S. 482.

Bock, Brat-Fuß, Fr. Hâtier, beſteht aus einer eiſer-
Stange, die am oberſten Ende eine Gabel, unten aber
ausgebogene Beine hat, worauf er ſteht. Siehe Fig.
, A. Die Stange ſelbſt iſt entweder auf den Seiten
ausgebogenen, und daran geſchweißten Haken, Fig.
B, a, verſehen, darin der Bratſpieß ruhet, und ſich
elbigen bewegen läßt; oder ſie hat, welches bequemer
einen einzigen Haken, A, b, der ſich in die auf der einen
ite tief eingefeilten Zähne c wohl ſchicket, und nach
ieben hoch oder niedrig geſtellet werden kann. In gro-
Küchen, wo man mehr als Einen Braten bey einer-
euer braten muß, brauchet man zwey oben um einen
gel an einander bewegliche Böcke, C C, worauf zu
den Seiten die Braten gewendet werden können.

n-Cur, ſiehe oben, S. 523.

n-Fett, und was an deſſen Statt zu gebrauchen,
unter Fett.

Brat-

das Fell nicht ſo geſchwinde durchgebrannt w
geſtand er ſelbſt; und wofern derſelbe nicht
würde, wie er hinzu ſetzte, nach einigem Hin
Felles ein großer Knall entſtanden ſeyn, w
das Fleiſch gar ſey. Hier wurde es ohne die
Haare würden um und um an dem Felle au
Leib aufgeſchnitten, in welchem man einiges
deres gebraten, beydes aber in einer guten fe
mend fand. Das gebratene und geſottene
dem Felle, darin es zubereitet war, wurde
zehrt, der Kopf aber weggeworfen. Während
wurde das Fleiſch, welches nicht in das Fe
auch das Eingeweide, in einem Keſſel gekoch
und die Leber wurden, jedes beſonders, an ei
der in die Erde eingeſteckt und gegen das
durch öfteres Umwenden gebraten, und erſteres
verzehret, die Leber aber in kleine Stücke ge
oder 3 Stücklein in einige abgeſchnittene St
wickelt, von neuem gebraten, und erſt alsd
Ruſſen in den Gegenden, da dieſes Braten
nennen es Tulunit".

Unter allen ſind die Spieß- und
ſchmackhafteſten, zumahl, wenn das Fl
iſt; wofern es aber alt iſt, muß ihm d
ſen, oder durch Beitzen in Eſſig, zu

braten warm zu Tiſche komme; denn, wenn derſelbe ſeits etwas erkaltet iſt, verliert er nicht allein ſein en, ſondern auch den Geſchmack; zumahl, wenn er Brühe gegeſſen werden ſoll. In welchem Falle man zumahl wenn es Wildbret iſt, mit guter braunner, geklärter, Butter verſehen muß, mit welcher der n ein oder zwey Mahl begoſſen, oder mit der Butter, e man zum Begießen brauchet, durchgebraten ſeyn damit dieſelbe den Geſchmack vom Braten habe. n nun der Braten in einer warmen Schüſſel angeſ, und mit vorbeſagter Butter verſehen iſt, muß hn mit kleingeſtoßenen Gewürznelken und Citronenlen beſtreuen, den Rand aber mit abgeſchälten Ciſcheiben, die in Zucker gelegen haben, bedecken. kann ſie auch mit Blumen auszieren, auch mit ſtochenem Gebackenes den Rand belegen, oder mit machten Oliven beſtreuen.

, (Geſellen-) ſiehe in G.

Birnen, ſiehe unter **Birn**; Th. V; S. 482.

Bock, Brat-Fuß, Fr. Hâtier, beſteht aus einer eiſerſtange, die am oberſten Ende eine Gabel, unten aber usgebogene Beine hat, worauf er ſteht. Siehe Fig. A. Die Stange ſelbſt iſt entweder auf den Seiten usgebogenen, und daran geſchweißten Haken, Fig. B, a, verſehen, darin der Bratſpieß ruhet, und ſich ligen bewegen läßt; oder ſie hat, welches bequemer an einzigen Haken, A, b, der ſich in die auf der einen tief eingefeilten Zähne c wohl ſchicket, und nach ben hoch oder niedrig geſtellet werden kann. In großen Küchen, wo man mehr als Einen Braten bey einer uer braten muß, brauchet man zwey oben um ein l an einander bewegliche Böcke, C C, worauf n Seiten die Braten gewendet werden können.

Cur, ſiehe oben, S. 523.

Fett, und was an deſſen Statt zu gebrau nter **Fett**.

pfuppet, wahrenbem Braten aber pe
oder Oehl begoſſen und beſtrichen, wie au
beuer Semmel beſtreuet werden müſſen.

Siehe **Brathecht**, im Art. **Hech**

Brat-Fuß, ſiehe **Brat-Bock**.

Brat-Häring, ſiehe unter **Häring**.

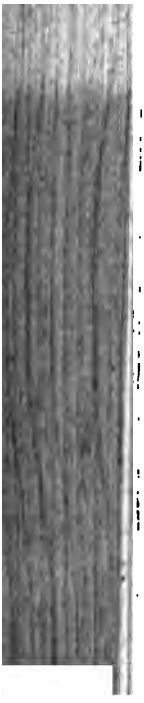
Braten-Meiſter, wird, in großen K
genannt, der einzig und allein zur Au
Gebratene beſtellt iſt, und ſich ſonſt u
ung, noch um das gekochte Eſſen, bekü

Brat-Ofen, iſt ein auf, unter oder neb
Herde angebrachter, und mit einer eiſe
ſehener kleiner Ofen, worin man alle
und Gebackenes bequem zum Verſpeiſe
kann. An einigen Orten pflegt man de
Kachelöfen zu bauen; dieſer aber muß
und rein gehalten werden. Damit derſe
Geruch verurſache, beſtreuet man deſſ
Sand, ſtellet einen mit einem breiten
Roſt hinein, und auf ſolchen ſodann erſt
mit dem Fleiſche. In dem Ofenthürchen
gelaſſen, wodurch dem Braten, den U

e der Rauch aufſteigen kann. An den Seiten können
gleich, auf der Oberfläche des Ofens, Oeffnungen ſeyn,
n daſelbſt Töpfe und Kapellen neben die Bratröhre hin-
nter ſenken zu können, ſo gibt der Ofen einen vielfachen
ußen, und man kann darin zugleich braten und kochen.
Nach hat auch nicht zu befürchten, daß die Speiſen räu-
erig werden, zumahl, wenn, des Rauches wegen, an die
intere Seite ein 1 Elle weit fortgeführter, und ſo weit
om Ofen abſtehender Rauchzug angelegt, und um ein
ur Theil über die Höhe des Ofens geführt wird.

Die bisher gebräuchlichſten Bratöfen ſind von Mau-
rſteinen, unten ein Herd, eine kleine Spanne darüber
ird ein Boden von Dachſteinen gemacht, und alsdann
ird die Mauer vollends in die Höhe geführt, und mit
Dachſteinen gedeckt. Wenn nun unten glühende Koh-
n auf den Herd gelegt ſind, wird die Bratpfanne auf
en Boden von Dachſteinen geſetzt, und alſo der Bra-
n gargemacht. Allein, die Kohlen wollen nicht recht
itzen, es ſey denn, daß ihrer viel ſeyn; das Ofen-Loch
uß offen bleiben, damit die Kohlen Feuer halten, bis
er Ofen recht ſtark durchhitzt worden iſt, da alsdann
ſt das Ofenloch zugeſchoben werden kann. Es werden
lchergeſtalt hierzu viel Kohlen und lange Zeit erfordert.
Dieſem allen wird abgeholfen, wenn man einen Brat-
fen, nach der von Hrn. Leutmann angegebenen Art,
ordnet, wovon das Profil Fig. 356 zu ſehen iſt.

Man mache den Herd, z, 2½ Schuh lang, 1½ Schuh breit,
d 7 Decimalzoll hoch, worin ein Ofenloch, y, ½ Schuh
it, und eben ſo hoch, iſt. Alsdann ſetze man eine eiſerne
der auch nur thönerne) Röhre, x, 2 Schuh lang, 12 Deci-
alzoll breit, und etwa 1 Schuh hoch. Dieſe Bratröhre muß
n ſtarken eiſernen Tafeln ſeyn. Man darf auch nur unten
d oben eine ſtarke eiſerne Tafel legen, die Seiten aber von
achſteinen oder Ofenkacheln machen. Dieſe Röhre muß auf
ſtarke eiſerne Stäbe, u, alſo geleget werden, daß ſie hinten
d auf beyden Seiten von der Ofenmauer abſtehe, und die
uch und Hitze der Kohlen hinauf gehen, und die Röhre über-



iſt, zumachen kann. Iſt die Hitze zu ſtark, ſo m
Lochthüre zu; iſt ſie noch zu ſtark, ſo mache m
auf. Die Bratpfanne muß man nicht auf den
Röhre ſetzen, ſondern man macht von Dachſtein
damit die Bratpfanne hohl zu ſtehen komme.
ten in der Pfanne hohl liegen, damit er nich
Bratens kochen, ſondern über derſelben recht

Brat-Pfanne, iſt ein längliches und
ausgewölbtes Gefäß von Thon oder
ſchiedener Größe, worin die Braten in
Brat-Ofen eingeſetzet und gebraten wer
ſie auch von Eiſenblech mit zwey Ha
auch nur mit Einem, und am Boden
che gemeiniglich unter den am Spieße ſt
geſetzet werden, damit ſich das davon
darin auffangen und ſammlen möge.

Brat-Roſt, ſiehe **Roſt**.

Brat-Schüſſel, ſiehe **Brat-Teller**.

Brat-Spieß, iſt theils ein großer, an ei
ſpitzter eiſerner Spieß zu den ſtarken und
ren Braten, welcher entweder mit den
auf den Bratbock geleget, und deſſen an
dem Bratenwender verbunden iſt, oder

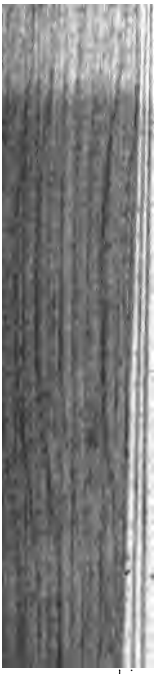
euer geſtellet würden, ein ſolcher Spieß, wenn er vom euer warm werde, ſich von ſelbſt, ſammt den Vögeln, rum drehe, bis er ganz ſchwarz und gleichſam zur Kohle worden iſt. In den großen Hof- und Garküchen wer- n gemeiniglich, auf auseinander geſpreitzten Bratbök- n, 3 bis 4 über einander gehende Spieße gefunden, ſo, aß die unterſten Braten zum Theil von den obern mit goſſen werden.

t-Teller, oder Brat-Schüſſel, iſt ein großer, ge- einiglich ovaler, zinnerner Teller, oder eine flache Schüſſel mit einem ſchmahlen Rande, darin das Ge- atene aufgetragen und bequem zerleget werden kann.

ten-Wender, Braten-Uhr, Bräter, L. Automatum, r. Tourne-broche, oder Rotiſſoir, heißt diejenige Ma- ine, wodurch der Braten am Feuer herum getrieben ird, und iſt ein kleines, von eiſernen Rädern und Ge- eben, gleich einem Uhrwerke, zuſammen geſetztes, und it einer Unruhe verſehenes, Kunſtwerk, welches entweder rch eine ſtählerne Feder getrieben, oder aber von einem langen Stricken hangenden Gewichte, gezogen, und durch der Umlauf des an der verlängerten Welle des ößten Rades befeſtigten Bratſpießes verurſachet wird. ese, nähmlich die mit Federn, ſtehen gemeiniglich un- n auf dem Herde, und können ſodann, wenn man ſie cht mehr brauchet, davon abgehoben und an gehöri- n Ort gebracht werden. Dieſe aber, oder die mit dem ewichte, ſind meiſtens oben an dem Schurz oder Man- l des Herdes nagelfeſt gemacht; doch können ſie eben, ie die erſtbeſchriebenen, eingerichtet werden, daß man auf den Herd ſtellen, und nach Belieben wieder weg- hmen möge. Siehe Fig. 357.

A. Bratenwender, welcher an ſeinem gehörigen Orte ange- cht iſt, nebſt ſeinem Gewichte, welches, in einiger Entfern- g, an zwey Kloben hängt.

B. Bratenwender, von der Seite anzuſehen. 1, der Schlüſ- zum Aufziehen. 2, das kleine Rad, deſſen Zähne eine reitzfeder niederdrücken, welche ſie zwar vorwärts, aber nicht



die Geſchwindigkeit der Räder mehr oder
ſeine Arme lang, und mit Bley ſtark beſchn
Gewicht. 12, die eingeſchnittene Walze mit
ches die andere Walze mit dem Bratſpieße h

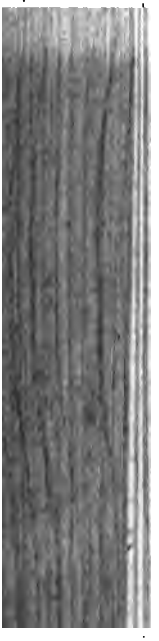
Es iſt leicht auszurechnen, wie oft der
ehe ſich die Trommel einmahl umwälzet. D
welches die Trommel umdrehet, und das
Zähne hat, und in ein Getriebe von 10 S
es Einmahl umlaufen, indem das zweyte
triebe ſechs Mahl herum kommt, weil die 10
bes ſechs Mahl eingreifen, bis die 60 Radz
Hat das zweyte Rad 50 Zähne, und greift
5 Stäben, ſo kommt das Griffrad zehn Ma
zweyte Rad ein Mahl herum kommt; nun lä
ſechs Mahl um, bis die Trommel Einmahl, f
ſechs Mahl zehn, oder ſechzig Mahl ſo oft, als
das Griffrad 50 Zähne, ſo durchläuft jede
an der Schraube. Nun drehet jeder Gan
folglich den Windfang, Einmahl herum; dah
zig Mahl mehr Umläufe, als das Griffrad, u
oder 3000, gegen einen Umlauf der Tromm
Zoll im Durchſchnitt haben, und auf jedes U
eines Schuhes vom Seile abwinden. Hat
Schuh tief zu ſinken, ſo läuft der Windfang unt
herum. Der Bratſpieß wendet ſich ſo oft um,

eine Art findet man in *Meginſerii* Theatro,
, S. 54, No. 14. Siehe Fig. 358.
ht 2 eiſerne Stangen, nicht gar ½ Zoll dick, deren eine
b bis zum Anfange des Rauchfanges, die andere bis
1 Theil der Feuermauer reichet. Das erſte Eiſen wird
Spitze auf einen Dreyfuß C D geſtellet, woran ein Arm
welchem der Bratſpieß herum geht; dieſer hat eben ein
it 18 bis 24 Zähnen. An dem Stabe oder der Spin-
ein Getriebe H, mit 6 Stäben, welches das Rad F
An der Stange G iſt oben im Rauchfange ein Stern-
von 18 bis 24 Zähnen, welches von dem Getriebe K,
n Stabe oder der Spindel L feſt iſt, und ebenfalls 6
en hat, herum gedrehet wird. Oben, wo die Feuer-
n engſten iſt, wird an den Stab L ein Kreutz von
Blech M feſtgemacht. An dieſem Kreutze ſind 4 Bleche
über einander, wie 4 Flügel an einer Windmühle.
che machen einen runden Zirkel, und ſchließen die
der Feuermauer, weshalb ſelbige mit einem Boden,
ſolch rundes Loch iſt, verwahret werden muß, damit
nirgends, als durch die 4 Flügel des Rades, gehen
Wenn der Braten 1 Mahl umgegangen, iſt H 3 Mahl,
Mahl, herum gelaufen.

bey iſt zu merken, daß der Rauchfang nicht all-
vom Herde, und alſo auch die Enge der Feuer-
oder die Flügel, nicht zu weit vom Feuer ſeyn
indem es der Rauch allein nicht ausrichtet, ſon-
Hitze das meiſte thut. Wenn alſo dergleichen
en angeleget werden ſollen, muß man dem Feuer
als möglich, kommen; denn in der Ferne ver-
lbe ihre Kraft.

zweyte Art iſt aus dem Octavius de Strada, im
ab. 49, und von voriger Art darin unterſchie-
daß ſie ein Rad und Getriebe mehr hat; 2) daß
zum Rauch mehr Flügel hat; 3) daß das
ſer in der Mitte unter die Feuermauer und
kommen kann. Siehe Fig. 359.

Getriebe A ſteht ganz an der Mauer, auf einem dar-
uerten Arm, und wird von einem Kammrade B,
t A an einer Welle feſt iſt, getrieben. Das Rad B



koſtbar; und weil der Rauch, abſonderl
Holze, ſich ſehr anleget, ſo gibt es imm
und zu repariren; oder wo es nicht ge
ſchwer, oder ſtocket gar; und ſolches all
nehmen, iſt auch beſchwerlich. Weil
Wender nur nach der Stärke des Feuert
lich der Flammen, gehen, ſo muß nothn
len, welche dem Braten heftiger zuſetze
men, der Bratenwender ſacht gehen,
ſtill ſtehen, und überhaupt bald zu ſchnel
ſam gehen. Daher hat Leupold eine le
Bratenwender durch Feuer zu treiben, v
ſo viel koſtet, und doch nach Belieben
kann, erfunden.

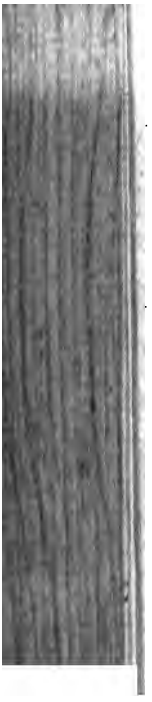
Es wird eben das Rad zum Feuer, auch
Getriebe, gemacht, wie Fig. 360 zeigt.
treibt ein Kammrad B, woran eine mit einer
Scheibe C befindlich iſt, daß eine ſubtile Ke
und umgehen kann. Dieſe Kette iſt ohne En
dahin, da der Bratſpieß liegen ſoll, welcher
chen Scheibe E mit verſchiedenen Vertiefunge
im Diameter immer größer, als die andere, iſ

reutz zum Rade hat 4 oder 6 runde Arme a, und die Flü-
ben in der Mitte runde Hülſen, b, welche an dieſen Ar-
ecken, daß ſie umgedrehet werden können. Jede Hülſe
der Welle einen kleinen Arm S, welcher mit dem Flügel
ſteht. An diesem iſt durch ein Gelenk ein eiſerner Stab
und dieſer Stab iſt, nebſt den andern, an einem Ring
:macht, durch welchen die Welle geht, die um dieſe Ge-
ſcher hat, daß man den Ring, vermittelſt eines Stiftes,
nd niedrig, und alſo zugleich die Flügel, wie es nöthig
igontal, ſchräge, oder perpendikulär, ſtellen kann.
ie Abbildung eines Bratenwenders, den der Rauch treibt,
indet man auch im 6 Th. des überſ. Schauplatzes der
Natur. Wien und Nürnb. 1754, 8. Tab. 4.

Man findet auch an manchen Orten, daß die Bra-
nder durch den Fall des Waſſers getrieben
n. Wenn man in einer Küche Waſſer in die
leiten, und unten einen Keſſel anbringen kann,
das Waſſer fällt, ſo wird ein Rad mit Waſſer-
ufeln an einer Welle angebracht, welches an dem
ſten der Achſe wieder ein Rädlein hat, welches in
Getriebſtock eingreift, der an einer langen von
r herunter reichenden Achſe, unten wieder ein Räd-
t, welches ebenfalls in einen ſolchen Getriebſtock ein-
an deſſen Achſe der Bratſpieß angebracht iſt,
uf ſolche Weiſe der Braten gewendet wird.
man den Bratenwender nicht mehr braucht, wird
er eine Welle ausgehoben, oder der Zufluß des
rs verhindert.

Man hat auch abgerichtete Hunde, Katzen, oder
, welche vermittelſt eines Tretrades, darin das
läuft, den Braten wenden.

Burſt, ſiehe unter Wurſt.
, ſiehe Braſſe.
, (Bier-) ſiehe Bier.
, (Brandwein-) ſiehe Brandwein.
, (Eſſig-) ſiehe Eſſig.
Anſchlag, ſiehe Th. V. S. 246, fgg.
Caſſe, ſ. Th. V, S. 232, f.



Brau-Pfanne, ſ. Th. V, S. 44.
Brau-Regiſter, ſ. Th. V, S. 276.
Brauls, ſiehe Turban.
Braun, Braune Farbe, L. Fuſcus, ſubni
oder Fauve, iſt eine Farbe, die aus Schr
vermengt, lichter oder dunkler fällt, nachd
mehr oder weniger hat. Nachdem ſie ſtär
cher iſt, wird ſie Kaffe-, Kaſtanien-
Kirſch-, Nägelein-, Nuß-, Tann
Weinhefen-, Zimmetbraun, u. ſ. w.
den Materien, welche man dazu gebrau
Art. Braune Farbe aus dem Gewäc
dem Mineralreiche. Uebrigens werde
nen Farbe keine vermiſchte Farben bereit
dieſe einfache Farbe in die Compoſition
oder vermiſchten Farben kommt.
Braun, (Gyps-) Fr. Brun de plâtre, ſ. G
Braun, (Kaffe-) wird erſtlich aus Gra
und hernach mit Nußſchalen genteiſtert.
Gelbe fallen, ſo kann man etwas Schma
Siehe Braune Farbe aus dem M
Braun-Färben der Wolle und wa

Nußbaumes, nähmlich den kleinen Wurzeln, oder aus der Rinde, ingleichem aus den Blättern, und aus den grünen leiſchichten Schalen der Nüſſe machen. Von deren Zubereitung und Gebrauch, ſiehe unter **Nußbaum.**

Siehe auch **Haſelnuß-Farbe.**

aun, (Tannet-) Lohfarbig, Fr. Tané, nennet man ine röthlichbraune Farbe, welche die Färber den Zeugen nd Tüchern durch Vermiſchung blau und roth, oder roth nd falb; roth und ſchwarz; falb und ſchwarz; roth, raun und falb; roth, gelb und ſchwarz; ingleichem gelb, alb und ſchwarz-färbender Farbezeuge geben. Siehe **Braunfärben der Wolle und wollenen Zeuge.**

aun, (Weinhefen-) ſiehe **Braunfärben der Seide.**

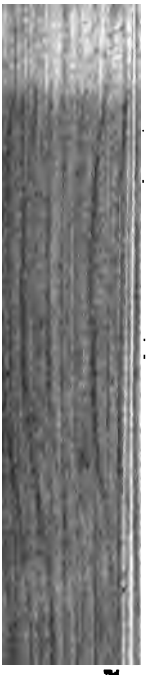
aun, (Zimmet-) Fr. Canellé, ſiehe **Braunfärben er Baumwolle und der Seide.**

aune Farbe aus dem Gewächsreiche. Dergleichen efern die grünen fleiſchichten Schalen von reifen Wallnüſn; die Wurzeln, Rinde und Blätter von Wallnuß-Bäumen, die Birken- und Erlen-Rinde, das Sandelholz, der Schmack, u. d. gl.

Es kann auch eine gute braune Farbe aus Ofen- oder ienruß gemacht werden; weil aber derſelbe einen übeln eruch von ſich gibt, kann man ihn bloß zu den Tüern oder Zeugen von Feuilles mortes, Haarfarbe, Poil e bocufs, und andern Gattungen von dieſer Mittelfarbe, ebrauchen, als zu welcher er am dienlichſten iſt, indem eine beſſere Farbe gibt, als die Nußbaumwurzel.

aune Farbe aus dem Mineralreiche. Hieher gehön das Keſſelbraun, das Braunroth, der braune Ocher, mber, ꝛc.

In No. 31 des **Leipz. Int. Bl.** v. J. 1764, S. 267, ird dem Publico, beſonders aber den Materialien- und Farbehändlern, Manufacturiers, Baumeiſtern, Mahlern, Wachsleinandbereitern, Kattun- und Leinwanddruckern, Lohgärbern, derbereitern, Mäurern, Tiſchlern und andern Liebhabern, bennt gemacht, daß unweit der fürſtl. ſächſ. Stifts Reſidenzſtadt Merſeburg ſich eine reiche Ader von einer hoch kaffebrau-



menfeuer vertragt, aber in Zeit und Wetter, au
von auſſerordentlicher Dauer und Feſtigkeit iſt
und jeden Sorten brauner Erdfarbe, an engliſch
niſcher Erde, engliſchen und andern Umber, u. d
in der Güte beykommt, ſodern dieſelben alle,
Indigo zum Grün, und mit andern Farben vert
firt, gut trocknet, leicht am Gewicht, und wei
überdieß daraus ein rothes Purpurlack und feine
werden kann, an Schönheit und Nutzen weit üb
Centner koſtet 10 Thaler.

Braune Farbe zum Emailmahlen, ſ. T

Braune Farbe zum Kattundrucken. Zu
nimmt man 1 Quart ſchwarze Eiſenbrühe,
Brühe, welche mit Stärke oder Gummi
Man bewerkſtelliget aber auch die braune F
daß ſolche doppelt gedruckt wird, indem ſie
nachher aber ſchwarz darauf gedruckt wird
Kattundrucker auffetzen nennen. Sieh
Braunfärben der Baumwolle.

Braune Farbe zum Lackiren. Hierzu wi
Umber mit Branntwein oder Waſſer zart ge
in Häuflein getrocknet, wieder zerrieben, 1
Firniß vermiſcht.

wenn ein wenig arabiſch Gummi darein gethan wird,
Schreiben. Oder, man nimmt Heidelbeeren, läßt ſie
Bier ſieden, und thut ein Stückchen Alaun darein;
ſiedet ſie mit Lauge, und thut ein wenig Kreide darein.

ne Farbe der Pferde, ſiehe unter **Pferd.**

nfärben der Baumwolle, oder baumwollenen urnes und Zeuge. Nach Hrn. Pörners **chymiſchen rſuchen und Bemerkungen zum Nutzen der Färbe-** **ſt**, 3 Th. Lpz. 1773, gr. 8. erhält Kattun, welcher mit rei- W..ſſer 1 Stunde lang gekocht, und in dem nach und nach leeren Waſſer 48 Stunden eingeweicht worden, mit gleichen ilen grünen Vitriol, und der mit Wiede zubereiteten Farbe- he, durchs Kochen, eine bräunliche Farbe, welche in das Graue ; mit gleichen Theilen grünen Vitriol, und der mit Fönugrác iteten Farbebrühe, eine ſchwache und blaſſe bräunliche Far- mit gleichen Theilen grünem Vitriol, und der mit Pfriem- ut bereiteten Farbebrühe, eben dergleichen.

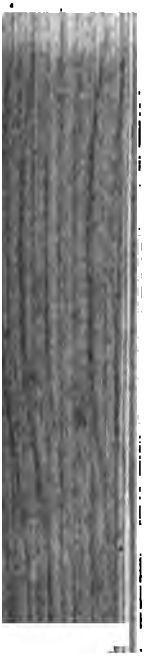
Kattun, durch Pottaſche, Kalkwaſſer und blauen Vitriol bereitet, erhält, mit 2 Theilen Pottaſche und 1 Theil Blau- ꝛ, eine ſehr dunkle braune Farbe.

Wenn man Kattun, welcher durch Pottaſche vorbereitet den, mit 1 Theil Fönugrác, 2 Theilen Grapp, 1 Theil un, und 1 Theil Kochſalz gehörig einkocht, und den blaß-) gefärbten Kattun aufs neue mit den aus Fönugrác und pp bereiteten Farbebrühen kocht, ſo erhält derſelbe mit 1 l Fönugrác, und 2 Theilen grünen Vitriol, eine ziemlich ttiate Rehfarbe.

Wenn man Kattun mit Pottaſche ½ Stunde lang kocht, den- n in der nach und nach erkalteten alkaliſchen Lauge 24 Stun- liegen läßt, ſodann gelinde ausdrückt, mit reinem Waſſer tunde lang kocht, gut ausdrückt, trocken werden läßt, hier- mit einer Galläpfelbrühe ½ Stunde lang kocht, in der nach nach erkalteten Brühe 24 Stunden liegen läßt, nachher drückt und trocken werden läßt, und endlich den alſo zube- ten Kattun 24 Stunden in Weineſſig leget, und gelinde aus- kt, ſo erhält er in einer Farbebrühe von 1 Theil Pfriemkraut 2 Theilen Blauholz, eine bräunliche Farbe.

Kattun, welcher durch Pottaſche, Galläpfel und Alaun vor- itet worden, erhält in einer Farbebrühe von 1 Theil Gelb- ; und 2 Theilen Grapp, eine angenehme lichtbraune Farbe, he ein wenig ins Pomeranzenartige fällt; mit 1 Th. Gelb-

Holz



Holz, 2 Th. Sandelholz, und 2 Th. blauen Vi
kelbraune Farbe, welche ein wenig ins Gelblic
Farben werden durch das Kochen mit Seife etn
bleiben ſich ähnlich. Wenn man alſo von denſ
brauch machen will, muß man dieſelben nach der
ſie getrocknet worden, mit Seife kochen, da ſie
nige Anſehen bekommen, welches ſie nachher wen
langen Gebrauche behalten. Da dieſe mit Seif
ben in ihrer Art ganz gut ſind, ſo können ſie als
Kattun noch die gehörige Zurichtung bekomm
theils für ſich gebraucht werden, theils bey der
zu einem guten Grunde dienen. Vielleicht kan
färbter Kattun auch in der Färbekunſt noch eine
verſchaffen, und zur Feſtſetzung einiger Farben e

Kattun, welcher durch Weineſſig vorbereitet
in einer Farbebrühe von 1 Th. Orlean, und 4 T
gelblichbraune Farbe; mit 1 Th. Orlean, 4 Th. G
Alaun, eine ſchöne Zimmetfarbe. Das Kochen
ändert zwar dieſe Farben, daß ſie ſich nicht meh
es gehen aber dieſelben doch nicht ganz verloren.

Kattun, welcher durch Pottaſche, Galläpfel
bereitet worden, erhält in einer Farbebrühe, m
und 4 Th. Orſeille, eine blaſſe bräunliche Farbe
lean, 4 Th. Orſeille und 4 Th. Pottaſche, eine ge
Dieſe Farben verlieren durch das Kochen mit

Oder: Man nimmt ungelöſchten Kalk, gießt Urin darauf, und beſtreicht das Holz damit. Alsdann nimmt man rothes Gärberloh-Waſſer, und wäſcht es damit wieder ab, ſo wird es zuerſt grün; darnach beſtreicht man es wieder mit obgedachtem Kalk, und wäſcht es, wenn es trocken geworden iſt, wieder mit Lohwaſſer ab, oder läßt es eine Weile darin liegen, ſo wird es ſchön kirſchbraun.

Oder: Man beſtreicht das Holz, welches man braun beitzen will, mit Kalkwaſſer, läßt es trocknen, reibet es mit einem wollenen Lappen ab, überſtreicht es darnach mit Scheidewaſſer, und hält es ein wenig an ein Feuer, ſo wird es ſchön braun, zumahl, wenn das Holz weiß und hart iſt; man halte es aber nicht zu lange daran, ſonſt wird es ganz ſchwarzbraun. Hierauf glätte man das Holz mit einem glatten Beine, und beſtreiche es zuletzt mit Leinöhl. Einige beſtreichen zuerſt das Holz, nachdem es zurecht und glatt gemacht worden, mit Scheidewaſſer, ſtreuen hernach ungelöſchten Kalk darauf, und laſſen es bey einem Feuer trocken werden; alsdann wird der Kalk wieder abgerieben, und die Arbeit mit Leinöhl beſtrichen.

Eichenholz auf vorige Weiſe mit Scheidewaſſer gebeitzt, wird dunkelbraun.

Will man ander Holz dunkelbraun haben, ſo laſſe man Feilſpäne in Scheidewaſſer ſolviren, oder vermiſche Scheidewaſſer mit ein wenig Urin, beitze das Holz damit, halte es ans Feuer, und verfahre damit ferner, wie vorgemeldet.

Zwey Loth rothe Mennige, 1 Loth geſtoßenen Blut-Stein, und 1 Loth geriebene Kreide, mit 3 Loth alten Leinöhl abgerieben, gibt eine ſchöne braune Farbe für Holzwerk.

Braunfärben des Ebenholzes, ſ. unter Ebenholz.

Braunfärben der Leinwand. Gemeiniglich pflegt der Landmann mit der unter einander gemiſchten Birken- und Erlen-Rinde, nachdem er dieſelbe mit Alaun gekocht, hell-

Farbekeſſel oder Topf ein, und hängen es
Trocknen wieder auf. Auf dieſe Weiſe k
allein das leinene, ſondern auch das wollene

Braune Lyſimachi-Farbe auf 8 Ell

Man nimmt ½ Metze eichene Späne, koch
ſamen Waſſer, gießt dieſes nachher ab,
Leinwand 8 Stunden darin, wobey man ſi
hin und wieder zieht. Sodann nimmt man
ſie etliche Mahl durch die ſchwarze Leinwant
faſt hoch Aſch-farbig wird. Nachher koch
Rinde ab, thut breslauiſche Röthe dazu
färbt es damit aus. Man kann die Leinw
her röthlich und hernach mit der ſchwarzen
be färben, bis man die begehrte Farbe
hat, und ſie ſodann ausſpühlen.

Braunfärben der Seide. Die Zimmetfa
bringen, bereitet man, nachdem man die
gewöhnlich, gekocht und alaunt hat, von
Braſilien- und gelben Holze ein Bad, dav
beſonders gemacht haben muß. Das Ab
gelben Holz iſt der Grund des Bades, wozu

ufgelegt hat, ringt man ſie mit der Hand aus, thut ſie uf die Stöcke, und bereitet ein zweytes Bad. Um nun ie verlangte Schattierung zu erhalten, theilt man die Quantität der 3 färbenden Ingredientien, nach der verſchiedenen Wirkung, die ſie im erſten Bade gehabt haben, ein.

Die Kaſtanienfarbe behandelt man eben ſo, wie die Zimmetfarbe, auſſer daß man eine größere Portion von dem indianiſchen Holze, welches das Braun gibt, als von dem Braſilienholze, dazu nimmt, welches letztere noch färbt. Von dem gelben Holze aber nimmt man nicht mehr und nicht weniger, indem es von beyden Farben den Grund macht.

Die Pflaumbrühen- und Weinhefen-Farben, werden, wie die vorhergehenden, zubereitet, mit dem einzigen Unterſchiede, daß man die Quantität des gelben Holzes vermindert, und die von den andern beyden Hölzern, nach dem Grade der Schattierung, den man verlangt, erhöhet.

Man hat auch noch eine andere Methode, die Zimmet- und Kaſtanienfarben zu verfertigen. Wenn die Seife gekocht iſt, ſo läßt man das Mark von Roucou in derſelben Seife, die man zur Kochung gebraucht, auflöſen, indem man die Seife in den Topf mit Roucou gießt. Nachdem dieſes Mark von Rouen eine Viertelſtunde gekocht hat, läßt man das Bad ſich ſetzen, und bendet die Seide in dieſem Bade um, ohne ſie zu waſchen. Bekommt ſie einen gelben Grund, ſo wäſcht man ſie, klopft ſie im Fluſſe, und bringt ſie in die Alaunung. Alsdann gibt man ihr ein Bad von gelben, indianiſchen und Braſilienholz, wenn man nähmlich Zimmetfarben machen will; zur Kaſtanienfarbe hingegen nimmt man kein Braſilienholz, auſſer wenn ſie nicht roth genug iſt, denn der Alaun röthet den Roucou. Iſt die Farbe aber gar zu roth, ſo thut man ein wenig Vitriol in das Bad; dieſer ſchlägt das Roth nieder, und macht die Farbe etwas dunkler. Wenn alſo das Kaſtanienbraun, wegen der zu großen Quantität Roucou, zu roth werden ſollte, ſo kann man auch, anſtatt des indianiſchen Holzes, dem Bade Vitriol geben.

Wenn

Wenn man jetzterwähnte Farben auf rohe S
bringen will, ſo braucht man nicht die weißeſte dazu
zuſuchen, wie zu den meiſten andern Farben, ſo
man erwählt diejenige, die von Natur gelb iſt.
gens behandelt man ſie, wie die gekochte Seide.

Braunfärben des Wachſes. Braunes Wachs
man mit fein geſtoßenem Umber, und ein wenig
nem Terpenthin.

Braunfärben der Wolle und wollenen Zeuge.
zu wird das Sandelholz als ein fein gemahlnes
gebraucht; noch beſſer aber iſt das rothbraune fe
mahlne Mehl vom Galliaturholz. Von beyden
Wolle ſpröde. Beyde werden mit Galläpfeln
Schmack, und der Erlenrinde, vermiſcht. Die
iſt feſt, und ein rothbraunes Gelb, welches in
bräuner, von der Seife heller wird. 4 Pfund
Mehl, ½ Pfund zerſtoßene Galläpfel, 12 Pf.
Rinde, 10 Pf. Schmack, im Keſſel gekocht, die
mit kaltem Waſſer abgeſchreckt, das Tuch 2
lang darin hin und her gezogen, gelüftet, ausge
gibt die beliebigen braunen Farben.

In Schweden wird die Wolle mit der Rinde
Kreutzbeeren braun gefärbet.

Kaffebraun auf 30 Pfund Waare. Man ſie
bige, 2 Stunden lang, in 2 Pfund Alaun, und
Weinſtein, und ſpühlet ſie. Zum Ausmachen
man 6 Pfund Röthe, 1 Pfund Galläpfel, und
Kleyen, nebſt 1 Pf. geringen Vitriol; und läßt es
Stunde kochen.

Zu **Tannenbraun**, auf 3 Pfund Waare. Man
det dieſelbe in 1 Loth Arſenik, und 4 Loth Weinſ
1½ Stunde lang. Zum Ausmachen nimmt man
Grapp, ¾ Pf. Röthe, und 2 Pf. Braunholz.
ſchet man etwas Gelbholz darunter, ſo kann die F
erhöhet und verdunkelt werden.

ne Kaffe- und in Purpur fallende Kaſtanienfarbe von
ambuck zu bereiten ſey, ſ. unter Fernambuckholz.

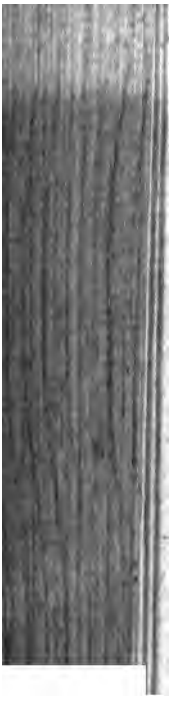
Hrn. Börners chymiſchen Verſuchen und Be-
m Nutzen der Färbekunſt, erhält Tuch, welches in
Waſſer ½ Stunde lang gekocht, und in dem nach und
lteten Waſſer etliche Tage lang eingeweicht worden,
rbebrühe mit 1 Theil grünen Vitriol und 2 Theilen
eine gelblichbraune Farbe; mit gleichen Theilen grü-
ol und Gaude, eine dunkelbraune Farbe; mit glei-
llen Silberſolution, Weinſteincremor und Gaude, ei-
e Farbe, welche in das Grünliche fällt; mit 1 Th.
rſolution und 2 Th. Gaude, eine gelblichbraune Far-
e in das Grünliche fällt; mit gleichen Theilen Queck-
ion und Gaude, eine weit dunklere gelblichbraune
elche ebenfalls in das Grünliche fällt.

welches auf gleiche Art vorbereitet worden, erhält in
brühe, mit 1 Th. grünen Vitriol und 2 Th. Fönu-
e lichte bräunliche Farbe; mit gleichen Theilen grünen
nd Fönugrãe, eine dergleichen etwas geſättigtere und
Farbe.

welches im Waſſer etliche Tage lang eingeweicht, als-
ausgepreßt worden, nachher 3 Tage lang in Salz-
elegen hat, und ſodann gelinde ausgedrückt worden,
der Farbebrühe, mit gleichen Theilen Vitriol und Fö-
durchs Kochen, eine lichte braune Farbe. Dieſe iſt
r, als die vorhergehende, auf eben dieſe Weiſe berei-
be, und verändert ſich an der Luft wenig.

welches etliche Tage im Waſſer eingeweicht, und mit
Stunde lang gekocht worden, und welches man nach-
m nach und nach erkalteten Alaunbade 48 Stunden
ſen, erhält in der Farbebrühe, mit gleichen Theilen
itriol und Fönugrãe, eine ſchwache und blaſſe bräun-
be. Dieſe Farbe iſt zwar ſchwächer, als beyde vor-
de; ſie kann aber auch in ihrer Art gebraucht werden,
auf dieſe Weiſe eine beſondere Schattirung von einer
en Farbe erhält, welche nicht viel Koſten verurſachet,
eine dauerhafte Farbe iſt, welche an der Luft ſehr
ränderung leidet.

welches durch bloſſes Waſſer vorbereitet worden, er-
r Farbebrühe mit 2 Theilen Weinſteincremor, 1 Th.
und 3 Th. W[illegible], eine lichte bräunliche Farbe,
das Gelbliche fällt.



Braune fällt; mit gleichen Theilen grünen V
Kraut, eine hellbraune Farbe. Letztere ve
der Luft, jene aber wird etwas dunkler. S
nen als beſtändige und brauchbare angeſehen

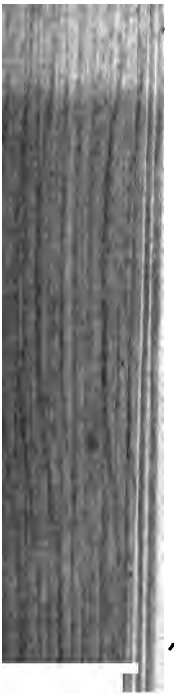
Tuch, welches durch bloßes Waſſer vorbe
hält in der Farbebrühe mit 1 Th. grünen
Saflor, eine lichte braune Farbe, welche i
mit gleichen Theilen Vitriol und Saflor, ei
lere Farbe. Dieſe Farben verlieren an
nichts, und leiden auch ſonſt keine Veränder

Tuch, welches mit bloßem Waſſer behand
in der Farbebrühe mit 1 Th. blauen Vitriol
Holz, eine gelbbraune Farbe, welche kaum
liche fällt; mit gleichen Theilen blauen Vitr
eine dergleichen etwas weniger dunklere Farb
werden zwar an der Luft etwas dunkler, beha
Anſehen. Sie können auch bey dem Färben de
Grund dienen, auf welchen andere Farben geſ

Tuch, welches durch Alaun vorbereitet w
der Farbebrühe mit gleichen Theilen blauen V
Holz, eine gelblichbraune Farbe.

Tuch, welches mit bloßem Waſſer behande
in der Farbebrühe mit 1 Th. grünen Vitriol un
eine rothe oder kirſchbraune Farbe; mit 2 Th. gr
3 Th. Orſeille, eine dergleichen lichtere Farbe;
Vitriol und 2 Th. Orſeille, eine röthlichbräun

und 3 Th. Orſeille, leidet an der Luft viel Verän-
wird ſehr dunkel, und faſt zu einer andern Farbe.
Th. Queckſilberſolution und 3 Th. Orſeille, wird an
ar bläſſer, bleibt ſich aber ſehr ähnlich. Die mit
ſolution und Weinſteincremor, wird an der Luft
nd bleibt ſich ziemlich ähnlich.
elches durch Alaun vorbereitet worden, erhält in der
mit 2 Th. Queckſilberſolution und 3 Th. Orſeille,
ch braune Farbe, welche in das Rehbraune fällt.
n der Luft bläſſer, bleibt ſich aber ähnlich.
elches durch bloßes Waſſer vorbereitet worden, er-
mit Blauholz ohne Zuſatz bereiteten Farbebrühe,
h- oder kirſchbraune Farbe; 2) mit gleichen Theilen
nd Blauholz, eine ſehr dunkle braune Farbe, welche
he ſpielet; 3) mit 1 Th Weinſteincremor und 3 Th.
eine braune Farbe, welche in das lichte Kaſtanien-
lt; 4) mit 1 Th. Weinſteincremor und 2 Th. Blau-
lichte braune Farbe; 5) mit gleichen Theilen Wein-
und Blauholz, eine gelbbraune Farbe; 6) mit 24
ſſig und 1 Th. Blauholz, eine dunkle röthlichbraune
mit gleichen Theilen Silberſolution und Blauholz,
chen. 8) Mit gleichen Theilen Queckſilberſolution
olz, eine dunkle kirſchbraune Farbe. Die 1ſte ver-
an der Luft ganz und gar, bekommt eine andere und
eſtalt, und wird lichtbraun. Die 2te verändert ſich an
d wird ſchwarz. Die 3te und 4te werden an der Luft
erſtere dunkler, letztere etwas lichter. Die 5te verliert
e Anſehen, und wird bräunlich. Die 6te wird ſchwarz-
7te, grau. Die 8te wird an der Luft etwas dunkler.
elches durch Kochſalz vorbereitet worden, erhält in
auholz ohne Zuſatz bereiteten Farbebrühe, eine kirſch-
rbe, welche dunkler und lieblicher, wie die natürliche
vorhergehenden Abſchnitt, No. 1, iſt, ſich aber an
ben ſo ſchlecht verhält, indem ſie ein ganz anderes
tes Anſehen bekommt, und lichtbraun wird.
elches durch Alaun vorbereitet worden, erhält in der
e mit 1 Th. Alaun, 1 Th Kochſalz, und 2 Th.
eine dunkle kirſchbraune Farbe, welche an der Luft
rd; 2) mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Wißmuthſolution,
Blauholz, eben dergleichen, welche an der Luft
wird; und 3) mit 1 Th. [illegible]eincremor, 1 Th.
n, und 2 Th. Blauholz [illegible] röthlichbraune



Waid, eine lichte braune Farbe, und 3) m
grünen Vitriol und Waid, eine dergleichen
de Farben werden zwar an der Luft etwas du
doch sowohl für sich, als auch vornehmlich
mit andern färbenden Körpern gebraucht we

Tuch, welches mit bloßem Wasser behand
in der Farbebrühe mit 2 Th. Gaude und 1
eine lichte rothbraune Farbe, welche in da
und an der Luft zu einer schlechten gelben Fa

Tuch, welches durch Alaun vorbereitet wo
Farbebrühe mit 1 Th. Gaude und 2 Th.
kirschbraune Farbe, welche an der Luft zwar
sich aber ähnlich bleibt; 2) mit 1 Th. Gaud
Holz, und 3 Th. Weinsteincremor, eine
welche in die Farbe des Eisenrostes fällt, und
ler, und etwas mehr roth, wird.

Tuch, welches durch Kochsalz und Alaun v
erhält in der Farbebrühe mit 1 Th. Gaude
lienholz, eine kirschbraune Farbe, welche li
vorhergehenden Abschn. No. 1, ist, an der
sich aber ähnlich bleibt; 2) mit 1 Th. Gaude,
Holz, und 1 Th. Weinsteincremor, eine
welche etwas lichter, wie die im vorhergehe
2, ist, an der Luft aber dunkler und matter

Tuch, welches durch Wasser vorbereitet
der Farbebrühe mit 2 Th. Gaude und 1 Th.

e lichte rothbraune Farbe, welche in das Feuerrothe fällt, n der Luft wenig verlieret.

ch, welches durch Waſſer vorbereitet worden, erhält in arbebrühe mit 4 Th. Gaude und 3 Th. Orſeille, eine röthlichbraune Farbe, welche in das Graue fällt, an der er zu einer ſchlechten blaſſen erdgelben Farbe wird.

h, welches durch Weineſſig vorbereitet worden, erhält in rbebrühe mit 1 Th. Gaude und 3 Th. Orſeille, eine raune Farbe, welche an der Luft bläſſer wird, ſich aber bleibt.

h, welches durch Waſſer vorbereitet worden, erhält in rbebrühe mit 2 Th. Gaude und 1 Th. Blauholz, eine hbraune Farbe, welche ein wenig ins Rehfarbige fällt, der Luft ganz und gar verändert, und zu einer bräunlich- Farbe wird.

), durch Alaun vorbereitet, erhält in der Farbebrühe mit Gaude, 1 Th. Blauholz, 1 Th. Weinſteincrmor, und Zinnſolution, eine röthlichbraune Farbe, welche in das Eiſenroſtige fällt, an der Luft zwar etwas bläſſer und öthlich wird, ſich aber ähnlich bleibt.

), durch Alaun und Salmiak vorbereitet, erhält, mit Wollkraut und 2 Th. Braſilienholz, eine angenehme kirſchbraune Farbe, welche an der Luft ſich ein wenig ert, aber ſehr ähnlich bleibt.

h, durch Waſſer vorbereitet, erhält, mit 1 Th. Woll- und 2 Th. Blauholz, eine beſondere röthlichbraune Far- lche an der Luft das Röthliche verliert, und bräunlich

), durch Alaun vorbereitet, erhält, mit 1 Th. Pfriem- 2 Th. Braſilienholz und 4 Th. Salmiak, eine angeneh- chbraune; mit 1 Th. Pfriemkraut und 2 Th. Braſilien- eine dergleichen dunklere Farbe, welche beyderſeits an t ſchön bleiben. Eben dergleichen erhält ein durch Alaun chſalz vorbereitetes Tuch, mit 1 Th. Pfriemkraut und Braſilienholz.

ch Alaun und Pottaſche vorbereitet, erhält es mit 1 Th. und 2 Th. Braſilienholz, eine ſchöne kirſchbraune Far- lche in das Purpurartige fällt, an der Luft nur ein we- iſſer wird, ſich aber ähnlich und eine angenehme Farbe

Von eben der Beſchaffenheit iſt die lichte rothbraune welche das durch Alaun vorbereitete Tuch in der Farbe- mit 1 Th. Saflor und 2 Th. Grapp erhält.

Durch Alaun und Pottaſche vorbereitet, erhält es, mit 1 Th. Saflor und 2 Th Grapp, eine lichte rothbraune; und mit 1 Th. Saflor, 2 Th. Grapp, und 3 Th. Weinſteincremor, eine lichte kirſchbraune Farbe, welche ſehr dauerhaft ſind.

Durch Alaun vorbereitet, erhält es, mit 1 Th. Gelbholz, 2 Th. Grapp, und 2 Th. Salmiak, eine ins Kirſchbraune fallende Farbe, welche an der Luft zwar etwas dunkler wird, ſich aber ähnlich bleibt. Gleiche Bewandtniß hat es mit derjenigen, welche durch Alaun, Weinſteincremor und Kochſalz vorbereitete Tuch mit 1 Th. Gelbholz, 2 Th. Grapp, und 2 Th. Salmiak, erhält.

Durch Weineſſig vorbereitet, erhält es, mit 6 Th. Orſeille, 1 Th. Cochenille, 4 Th. Weinſteincremor, und 4 Th. Wißmuthſolution, eine ins Kirſchbraune fallende, gute und dauerhafte Farbe.

Durch Alaun vorbereitet, erhält es, mit 3 Th. Orſeille, 2 Th. Blauholz, und 3 Th. Zinnſolution, eine, ſich ähnlich bleibende, dunkle braune Farbe, welche auf eine angenehme Weiſe in das Carmeſinrothe ſpielt.

Tuch, durch Waſſer vorbereitet, erhält, mit 1 Th. Waid, 2 Th. Scharte, und 3 Th grünen Vitriol, eine ins Gelbliche fallende, an der Luft dunkler werdende, ſich aber ähnlich bleibende Farbe; und mit 1 Th. Waid, 2 Th. Sandelholz, und 3 Th. grünen Vitriol, eine braune Farbe, welche ein wenig ins Olivengrüne ſpielt, an der Luft dunkler wird, ſich aber ähnlich bleibt.

Braune Glaſur zu irdenem Geſchirr und Töpferwaare, ſ. unter Glaſur.

Braune Kreide, brauner Oker, Bergbraun; ſ. Umber.

Braune Mägdlein, Adonisröslein; ſ. *Adonis*.

Brauner Mus oder Tiegelbrey. ſ. unter Mus.

Braune Suppe, ſ. unter Suppe.

Braune Wunder, eine Art Birn; ſ. Th. V, S. 425.

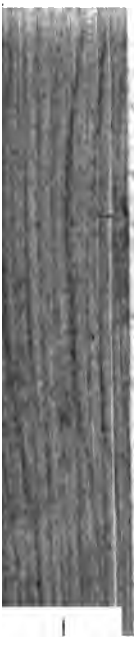
Braunbier, ſ. unter Bier.

Braunelle, Brunelle, Antonikraut, Gottheil, Prunelle, Prunellenkraut, in einigen Gegenden **Hundszunge**, L. Brunella *Dod.* Brunella major, folio non diſſecto *C. B.* & *T.* Brunella flore minore, vulgaris *J. B* Conſolida minor *Matthiol.* & *Camerar.* Symphytum petræum *Lobel.* Conſolida minor & Symphytum minus *Offic.* Prunella vulgaris *Linn.* Fr. Brunelle, Herbe a Cha

harpentier. Ein im Brachmonathe blühendes wildes
)eilkraut. Es treibt ¾ Elle hohe, viereckige, braune und
ıuhe Stängel, an welchen 2 rauhe Blätter gegen ein-
nder ſtehen. Oben an denſelben erſcheinen ährenweiſe
lau- und purpurfarbige Blümchen, zwiſchen welchen
eine Blätter ſtehen. Es wächſt auf etwas feuchten
Wieſen, und iſt ein gutes Gewächs, nicht ſowohl, weil es
iel und zartes, ſondern vielmehr, weil es geſundes Heu
ibt, wie es denn auch alles Vieh gern frißt. Es hat zwar
ur einen geringen Geruch, dagegen aber einen merklich
ıziehenden und etwas bittern Geſchmack, und iſt daher
it langer Zeit als ein gutes Heil- und Wündkraut im
:uf, weshalb auch die Landleute die zerſtoßenen Blät-
r als eine Blutſtillung bey Verwundungen äuſſerlich
ıfzulegen, und in Blutflüſſen einen Trank zum innerli-
en Gebrauch daraus zu bereiten pflegen. Inſonderheit
ıer iſt ihr Gebrauch äuſſerlich in der Bräune als ein
ıurgelwaſſer für dermaßen nützlich gehalten worden,
ß ſie ſelbſt den Nahmen Braunelle daher erhalten
ıt. Von den jungen Blättern laſſen ſich Einige auch
ıen Salat zurichten, und finden ihn angenehm und
ſund. Wenn in Zahnſchmerzen das Zahnfleiſch mit
r dürren Wurzel bis aufs Blut gerieben, und dieſe
dann in eine Weide verſpündet wird, ſoll der Schmerz
fhören, und nicht wiederkommen.

Von dieſer Pflanze gibt es nicht nur eine, gemei-
glich in Felſenritzen wachſende, größer blühende Varie-
, ſondern auch verſchiedene andere Arten, welche vor-
hmlich in den botaniſchen Gärten, der Verſchiedenheit
gen, gewartet werden, und worunter die violette
raunelle die ſchönſte iſt. Die Wurzel derſelben iſt
ıglich, unregelmäßig, braun, über und über mit vielen
wachen und ſehr langen weißen Faſern behangen.
ie Wurzelblätter ſind zahlreich, und haben lange Stie-

Sie ſind länglich, gezähnt, unten ſehr breit, und
der Spitze ſchmähler. Der Stängel iſt 10 Z. hoch,



den Wurzelblättern ſind. Die Blätter hab
jenen einerley Geſtalt, ſehen ſtark dunkelgr
an der Oberſeite glatt, und unterwärts hac
Blumen ſind groß und zierlich, und ſte
Spitze des Stängels in dicken kurzen Riſ
Farbe iſt zwar ein dunkles, jedoch ſchönes
haben aber keinen Geruch. Man zieht dieſ
übrige Arten, aus Samen, der zu Ende
auf eine gegen Süden offen liegende Rabatt
Der Same wird ſehr dick ausgeſtreuet, u
nahe, als möglich, an die Wand. Im Hö
werden die Pflanzen aufgehen, da man ſi
ganzen Winter hindurch, rein vom Unkrau
Frühlinge zieht man die ſchwächſten aus, u
die ſtärkſten, ungefähr 1 Fuß von einan
Wenn ſie blühen, muß man den Samen
ten laſſen, ſondern, ſo bald ſie verblühen,
abſchneiden, ſo werden ſie an dieſem Orte
Theil des Jahres mehrere Blumen treibe
ſehr angenehme Abwechſelung hervor brin

Cluſius gedenkt einer Gattung mit ganz
tenen Blättern, und gelblich weißen Blume

lchen, und hat einen Schnabel, wie die Nachtigall. bringt an bergigen Orten mehrentheils 5 bis 6 Junge l, und pflegt im Herbſte ſeinen Strich einzeln zu hal, ſo wie er auch einzeln zurück bleibt. Im Jänner d er ganz kirre, und kann mit gemahlenen Hanfkör n und untermiſchter Semmel erhalten werden. Es dieſer Vogel darin etwas Beſonderes, daß er ſei gleichen locket, und der Lock begierig folgt, auch da auf den Finkenherd mit zur Lock getragen wird. an fängt ihn auch in den Stauden ſowohl im Früh je, als zur Herbſtzeit, mit einem Meiſenſchlag, die Rothkehlchen. Wenn das Weibchen in ein nach eingeſperrt iſt, nimmt es zur Brutzeit alle re, Flachs, Werg, und was es erhaſchen kann, weg, macht davon ein Neſt, und ſetzt ſich darauf, es gleich kein Männchen bey ſich hat, wodurch es e Begierde zum Brüten an den Tag legt.

nfuchs, ſ. unter Fuchs.

ngrün, ſ. unter Grün.

nheil, (Deutſches) ſ. Liguſter.

nholz, ſ. Fernambuck.

nkohl, ſ. unter Kohl.

nroth, Fr. Rouge-brun, oder Brun rouge, eine h-Erde, die, ihrem Nahmen nach, röthlichbraun aus t. Sie wird in Schweden ſtark gebraucht; denn die ldaten und andere königliche Bediente bemahlen ihre ſer damit, und vermiſchen es wohl mit Ochſenblut, es beſſer halten ſoll. Die Schuſter bemahlen damit Abſätze an den gemeinen Bauerſchuhen. Jedoch ha es auch die Mahler unter ihren Farbenorten. Es d daſſelbe mit einem geringen Firniß gerieben. Soll nicht zu roth ſeyn, ſo reibe man, in gewiſſer Propor und nach dem Augenmaße, Umber darunter; ſoll ber eine kaſtanienbraune Farbe werden, ſo miſche , in gehöriger Menge, Kienruß dazu. Es iſt eine lfeile, aber ſandige, Farbe, daher ſie ſorgfältig gerie

ben werden muß. Hat man mit derſelben etwas gemahlt, und will es auch geädert oder gemarmelt haben, ſo kann es mit Bleyweiß und Kienruß geſchehen.

Das Engliſche Braunroth, Fr. Rouge d'Angleterre, iſt das beſte, und muß, wenn es gut ſeyn ſoll, in kleinen und hochrothen Steinen von einer mittelmäßigen Härte, die ſich leicht zerreiben laſſen, beſtehen. Wenn man ſie zerſtößt, und zu einem gar feinen Pulver reibt, gibt ſie eine ziemlich ſchöne rothe Farbe. Sie wird aber zu nichts anderm, als von den Schuhmachern, die Abſätze an den Weiberſchuhen damit anzuſtreichen, gebraucht, nachdem ſie dieſelbe mit Eyweiß eingemachet haben. Siehe auch Ocher- und Perſiſche Erde.

Man hat auch ein Viol-Braunroth, Fr. Rouge violet, welches aus England kommt, und nach des Hrn. Fabien Meinung, anſtatt des Lackes gebraucht werden kann.

Braunſchweiger Grün, ſ. unter Grün.

Braunſchweiger Mumme, ſ. Th. V, S. 14.

Braunſchweiger Wurſt, ſ. unter Wurſt.

Braunſilge, ſ. Baſilien.

Braunſtein, L. Magneſia vitriariorum, Fr. Magnèſie, oder auch Manganaiſe, Meganaiſe, Magne, und Magneſe, iſt eine mürbe und rußige Erzart, welche Eiſen hält; bald eiſengrau, mehrentheils ſchwarz iſt, und die Hände beſchmutzet, auch hier und da zuſammenſtoßende Strahlen hat. Man findet ihn ſowohl grobſtreifig als ſchuppicht, und er hat keine beſtimmte Figur. An Farbe und Geſtalt kommt er dem Magnet nahe, welcher ihn aber nicht anzieht. Im Schmelzen gibt er ein gelbes oder violethaftes Glas. Er bricht in den Eiſengruben, und hält auch ſelbſt, (im Centner 10 Pfund und zuweilen etwas mehr) Eiſen; es iſt aber niemahls der Mühe werth, ſelbiges auszuſchmelzen, weil er räuberiſch iſt, und nur ein ſprödes Metall gibt. Er führt auch etwas Alaunerde, ingleichem etwas Schwefel, bey ſich, welcher aber keine ſonderliche Anzündungskraft hat.

Die

Die Glasmacher bedienen ſich des Braunſteines, im Klar- und Hellmachen ihres Glaſes, ſo, daß er wohl billig ihre Seife genennet werden möchte. Denn, wenn ſie etwas davon unter das geſchmolzene Glaswerk werfen, ſo benimmt er dem Glaſe die ſonſt natürliche grüne oder blaue Farbe, und bringt ihm eine ſehr ſchöne Weiße und Klarheit zuwege; werfen ſie aber zu viel hinein, ſo wird das Glas braun.

Von den Töpfern wird er, die irdenen Geſchirre ſchwarz zu glaſuren, auch zur Glaſur der Dachziegel, gebraucht.

Nebſt dem Saflor wird er gebraucht, um dem Email eine Purpurfarbe zu geben. Er löſet im Fluſſe das Gold auf, und macht es geſchickt, daß es ſich im Eſſig auflöſen läßt.

Den beſten Braunſtein hat man bisher aus Piemont gehabt; nunmehr wird er auch in Norwegen, im Erzgebirge, z. E. bey Elterlein, Meißen, und auf dem Harze, (als auf dem hohen Berge zu Ilefeld, der Münchskopf genannt,) wie auch in Böheim, eben ſo gut, und vielmahls noch beſſer, gegraben; daher die Deutſchen den piemonteſiſchen wohl entbehren können. Es wird großer Handel damit getrieben. Seine Zubereitung geſchieht, indem man die Stücke auf einem eiſernen Roſte calcinirt, glühend mit einem ſcharfen Eſſig beſprengt, ſie zu feinem Pulver zerreibet, mit warmen Waſſer einige Mahl rein wäſcht, trocknet, von neuem pülvert, und dieſes Pulver in verwachten Gefäßen bis zum Gebrauch aufhebet.

Von dem vor weniger Zeit gefundenen Braunſtein bey Ditmannsdorf im Fürſtenthum Schweidnitz, ſ. im 4 Verſ. der Bresl. Samml. 1718, S. 1006—1008.

Franz Ernſt Brückmanns obſ. itineraria vom Braunſtein beym Kloſter Ilefeld, ſ. in A. E. Büchners *Miſcellan. phyſ. med. mathemat.* A. 1730, Erf 1734, 4 S. 1014, f.

JO. CHRIST. JACOBI obſ. de ſale ex magneſia vitriariorum, variis vitibus aptiſſimo, ſ. im II B. der *Nov. Act. phyſ. med. Acad. Caeſ. N. C.* Norimb. 1761, 4. S. 254, f.

JO. HENR. POTT examen chymicum magneſiæ vitriariorum, Germanis Braunſtein, ſ. in *Miſcellan. Berolinenſ.* Cont. V, f, To. VI. Berol. 1740, 4 S. 40—53.

Franz.

Braunſteine, ſt in deſſen mineralog. Abhar
und Gotha 1767, 8. S. 1—23.

Braunſtängel, ſ. Grundheil.

Braunwundkraut, ſ. den folgenden Ar

Braunwurz. Mit dieſen Nahmen werd
dere Gewächſe belegt.

I. Das eine, welches wegen ſeiner bre
ſo genennet wird, heißt auch ſonſt Sau
wurz, Knollen- oder Knotenwurz,
warzenkraut, Wurmkraut, Wurm
Kraut, Fiſchwurzel, Braunwundk
phularia, Fr. Scrophulaire. Hiervo
Gattungen in Deutſchland als einheim

1. Die kleine, oder das Männlein,
kende Braunwurz genannt. Sie
große und knollichte Wurzel, aus welc
röthliche oder braune, 1½ Ellen hohe, G
kommen. Dieſe ſind mit ſtarken ſchwär
wenig zerkerbten Blättern beſetzt, welche
als die Neſſelblätter, auſſer dieſem aber l
lem gleich ſind, und, wenn man ſie zerre
derlichen, oder dem Holder etwas ähnl

unechte Waſſerbetonie, die Jquitaya oder Liquitaya, genannt, iſt dem Männlein, an Blumen, Samen, Blättern und Stängeln, wie auch am Geruche, allerdings gleich, und beruhet der Unterſchied bloß in der Farbe und Größe; denn das Weiblein wird mehrentheils Mannshoch, die Stängel und Blätter aber ſind von Saat-grüner Farbe. Die Wurzel hat wenig Knollen, hingegen deſto mehr Zaſern.

Beyde blühen im May und Junius. Jenes wächſt an ſchattigen Orten, an den Rändern der Wieſen; an Hecken und Zäunen, auf den Kirchhöfen und bey alten Mauern; dieſes liebet einen naſſen und ſchwammichten Boden, an den Quellen, Bächen und Gräben, unter den Ellern, auch einen ſolchen, der etwas ſchattig iſt, und wo die Winterwaſſer geſtanden haben.

Am Geſchmacke iſt die Braunwurz offenbar bitter, und an Kräften zertheilend, öffnend und reinigend. Sie wird daher, obſchon ihr Gebrauch jetzt faſt auſſer der Mode gekommen iſt, als ein gutes Wundkraut, und zu Zertheilung der Kröpfe, oder Eröffnung verſtopfter Drüſen, und Linderung der ſchmerzhaften goldenen Ader, angeprieſen. Für die Kröpfe inſonderheit muß ihre Wirkung ehemahls ſehr hoch geachtet worden ſeyn, weil ihr ſelbſt der Nahme davon gegeben worden iſt. Zu Heilung friſcher Wunden ſcheint ſie noch vorzüglich dienlich zu ſeyn; wenigſtens ſollen einsmahls bey einer Belagerung die Verwundeten mit dieſer Pflanze ganz allein verpflegt und curiert worden ſeyn. Zu allem dieſen wird ſie theils äuſſerlich, theils innerlich, theils die Wurzeln, theils die friſchen, und für die Räude auch die verfaulten Blätter, gebraucht. Einige machen, für dergleichen Unreinigkeiten der Haut, folgender Maßen eine Salbe daraus. Sie graben im May die Wurzel aus, zerſtoßen dieſelbe ſammt dem Kraute in einem Mörſer, und preſſen den Saft davon aus; hierzu miſchen ſie Baumöhl und Wachs, von jedem gleich viel, und laſſen es auf einem Kohlenfeuer mit

einan-

hinzu, vergraben es nachher in einem verſq
ſchirre unter Pferdemiſt, oder ſetzen es 14 T
ne gelinde Wärme, laſſen es alsdann bey ge
zerſchmelzen, und durch ein Tuch laufen,
Menſchenfett und Wachs darunter miſchen,
brauch aufheben. Bey alten Schäden wird
den gedörrten Blättern bereitete und eingeſt
desgleichen innerlich eingenommen, ſowohl
pulveriſirten Wurzeln, wieder die Schmerzen
Ader und für die Kröpfe, gebraucht. Endlic
die Wurzeln in der Landwirthſchaft für die
denn man hat angemerkt, daß dieſelben, we
freſſen, von Würmern befreyet werden und b
auch die Pflanze den Nahmen Sauwurz be

In den nützl. Beytr. zu den Strelitz.
Nov. 1768. wird das klein geſcharbete un
vermengte Braunwurz-Kraut, zu einer H
gegeben, als ein Mittel wieder das rothe
Rindviehes empfohlen.

Die große Waſſer-Braunwurz dämpfe
Geſchmack der Sennesblätter, ohne Na
Wirkung.

MICH. FRID. LOCHNERI obſ. de ſcrophularia aq

kriechenden Wurzel mit vielen Sproſſen, welches bey einer warmen trocknen Lage und Schutz, in ſehr kühler, feiner trockener Erde, an den Mauern, Steinen und Bergen, ſich viele Jahre, ohne weitere Pflege, recht gut erhält.

2. Die ſpaniſche Braunwurzel mit dem Hohlunder-Blatt, mit großer grüner und purpurrother Blume, Scrophularia hiſpanica, ſambuci folio glabro, flore viridi & phoeniceo magno.

Dieſe beyde Sorten werden aus dem Samen erzogen, wenn man im Frühlinge in ein Beet mit lockerer Erde ſäet. Die hervor gewachſenen jungen Pflanzen verſetzt man in ein anders Beet, 6 Zoll weit von einander, begießt ſie, und macht ihnen ſo lange Schatten, bis ſie eingewurzelt ſind. Das Unkraut auszugäten, und die verſetzten Pflanzen bey ihr trocknem Wetter zu begießen, muß nicht unterlaſſen werden, weil durch beydes ihr Wachsthum ſehr befördert wird. Im September hebt man dieſe Pflanzen mit Erde aus, verſetzt ſie in Töpfe, welche mit guter Erde angefüllt ſind, und ſetzt ſie, weil ſie die Kälte des Winters nicht ertragen können, mit andern zarten Gewächſen bey. Im nächſtfolgenden Frühlinge blühen ihre viele Blumen, nach deren Abblühen auch der reife Same folget.

Es können dieſe Pflanzen auch durch das Theilen der Wurzeln, welche 3 bis 4 Jahre bleiben, fortgepflanzet werden, welche aber ſelten ſo viele Blumen, als die aus dem Samen erzogenen, bringen; daher es gut iſt, wenn man alle Jahr einige aus dem Samen erzieht, um den Abgang der alten durch junge Pflanzen zu erſetzen.

3. Die Braunwurz, welche insgemein die Hunds-Raute genannt wird, Scrophularia canina, Scrophularia ruta canina dicta. Ihr Laub iſt rautenartig, zerſchnitten und gefiedert. Man erzieht ſie aus Samen, wie die vorigen fremden Sorten, hält ſie in Töpfen mit guter leichter und feuchter Erde, und wartet ſie nachher in freyer Luft, wo ſie den Sommer über blühet.

4. Die gelbe frühe Braunwurzel, Scrophularia vernalis, flore luteo. Iſt eine zweyjährige Pflanze, die

men Braunwurz gegeben haben, un
auch Klein Schell oder Schwalbenk
donium minus, heißt, ſiehe unter Schc

Braus-Hahn, ſiehe unter Hahn.

Brauſch-Holz, nennen die Böttcher das m
ches ſich wohl arbeiten läßt; aber es h

Brauſe, Brauſekanne, ſiehe Begießer
Kanne.

Brauſen, Fr. Bouillonner, wird von dem ſ
gen Weine geſagt, und bedeutet ein Gähr
len deſſelben. Wenn nähmlich der Moſt
than worden, ſo fängt er an zu brauſen, un
alle Unreinigkeit, die mit ihm zugleich i
kommen iſt, aus, daß hernach der We
wird. Es hat dieſes Brauſen eine ſeh
ung, ſo daß jemand, wenn er dabey in
hen wollte, ſchnell davon erſticken wür
ſeinem Orte ausführlicher zeigen werde.

Brauſen in Gebirgen vor dem Thau
unter Thauwetter.

Brauſe-Erde, ſiehe unter Thon.

Brauſegut, ein Beynahme des Benicke

omödie: Le Droit du Seigneur (das Herrenrecht) nommen.

Ehe und bevor das Brautbette beſchritten werden, nnen Braut und Bräutigam von einander nicht er- en, ob auch gleich der eine Theil an dem Hochzeit- tage verſtürbe.

aut in Haaren, Schwarzkümmel, Nigella roma- a; ſ. unter Kümmel.

aut-Caſſen, Heurathscaſſen. Die Anſtalten zu Ausſtattung armer Mädchen, ſind ein ſehr wirkſames Mittel, den Eheſtand zu befördern, und durch dieſen die Einwohner des Landes zu vermehren. Die ledigen Mädchen, welche ſo viel Mitgift haben, daß dieſelbe ei- ner kleinen Haushaltung und Gewerbe zum Anfange die- nen kann, werden, aller Leibes- und Gemüthsfehler un- geachtet, allemahl eher geſuchet, als andere, die gar kein Vermögen haben, ob ſie gleich öfters zum Eheſtande und zur Haushaltung viel tauglicher wären. Ein großer Theil des weiblichen Geſchlechtes bleibt daher unverheu- rathet, und, zur Bevölkerung des Landes etwas beytra- gen zu können, auſſer Stande geſetzt. Um nun jungen Leu- ten die Mittel zu erleichtern, ſich zu verheurathen und ih- re eigene Haushaltung anfangen zu können, hat man, in auswärtigen Staaten ſowohl, als auch ſeit dem Anfange des jetzigen Jahrhunderts in Deutſchland, verſchiedene Arten von Brautcaſſen, Frauenzimmerſocietäten, Mon- tibus pietatis und andern Hülfscaſſen errichtet, aus welchen, gegen einen gewiſſen Beytrag, die Ausſtatt- ung lediger Mädchen beſtritten werden ſollte.

Man findet ſonderlich in Italien viele dergleichen Hülfscaſſen. Zu Lucca und Florenz kann ein Vater, wenn ihm eine Tochter geboren wird, alſobald eine gewiſſe Summe Geldes, z. E. 100 Kronen, bey dem Aerari an- zegen, welches aber keine Zinſe trägt; wenn aber die Toch- ter 18 Jahre alt geworden iſt, gibt man ihr zehn Mahl ſo viel, mithin 1000 Kronen, womit ſie heurathen kann.

des jetzigen Jahrhunderts waren dergeſt
daß eine jede Geſellſchafterinn einige Th
ſchreibegeld erlegte, und daß ſodann die
Ausſteuer der verheuratheten Mädchen, di
re vorgefallen ſind, durch ihren unmittel
zuſammen brachten, Wenn z. E. eine jede
inn 100 Rthlr. zur Ausſteuer haben ſollte,
aber aus 400 Mitgliedern beſtand, und
Jahre 36 Mädchen geheurathet, und 36
ſteuer erhalten hatten: ſo wurde dieſe S
Mitglieder repartiret, und mithin hatte ei
zu erlegen. Allein, dieſe Einrichtung hat d
ſich niemand eher hinein begibt, als bis er
will. Die Ausſteuern kommen demnach ſo
diejenigen, welche in den erſten Jahren ni
den Beytrag nicht ausſtehen können; und
welche geheurathet, und ihre Ausſteuern g
ſich des fernern Beytrages entziehen: ſo
Anſtalten binnen einigen Jahren zu Gru

Die zu Anfange des Jahres 1759 zu
tete große Heurathe- und Sterbe-So
folgende Einrichtung:

6 Gr. zur Caſſe, und 4 Gr. für die Inſcription, wofür
in Büchlein empfangen, mit dem Societätsſiegel befie-
und vom Rechnungsführer beſchrieben, worin die Ar-
, Nahmen und Expectanten befindlich ſind.
jeder Ausſteuer werden 1 Rthlr. 8 Gr. gezahlet.
er heurathet oder verſtirbt, empfängt vom

1ten bis	15ten Beytrag	50 Rthlr.
16	30	75 —
31	45	100 —
46	60	125 —
61	75	150 —
76	90	175 —
91	105	200 —
106	120	225 —
121	135	250 —
136	150	300 —

jes das höchſte Quantum iſt, ſo ein Mitglied bey dieſer
Geſchaft erhalten kann. Die noch nicht gethanen Bey-
werden in derjenigen Claſſe, worin eine Perſon ausge-
t wird, abgezogen.
Koſten werden aus der Caſſe beſtritten; auch bekom-
die Armen etwas aus derſelben.
n ein Mitglied 150 Beyträge gethan, und nicht gehey-
t hat, ſo geht es ab, und thut weiter keine Beyträge;
gen erhält es einen Schein über ſeine gethane Beyträge,
ſtalt, daß von den Verloſeten, von 8 zu 8 Tagen, einer
Befriedigung erhält, es ſey denn, daß er unterdeſſen
rathe oder ſtürbe; in welchem Falle er das Seinige vor
m zu empfangen hat. Die übrigen Mitglieder, welche
gedachter Verloſung ihre 150 Beyträge bezahlt haben,
n den Verloſeten in der Ordnung, wie ſie ſolche Bey-
gethan haben.
e Heurathsfälle müſſen jedes Mahl 14 Tage vorher, die
befälle aber ſogleich, bey dem Rechnungsführer angezei-
und dabey ein von ihrer Kirche ausgeſtellter Todten-
ein, nach geſchehener Trauung aber der Copulations-
ein, eingeſchicket werden, damit die Beyträge, ſo bald
möglich, dazu colligirt werden können, worüber alle
der Rechnungsführer quittiret werden muß.
ch erhalten ſolche Perſonen, welche ſich in ein Kloſter be-
e und Profeß thun, das nähmliche Quantum, gleich als
ſie geheurather hätten.

darüber. Wiedrigenfalls aber, wenn jem
der Bezahlung, iſt, ſo iſt derſelbe ipſo facto
hat ſich keines Anſpruches jemahls zu erfre
ſen Stelle rücket der nächſte Expectant.

10. Wenn ein Mitglied Profeß thut, hem
haben die Anverwandten, wofern ſelbige
ſind, wegen Beſetzung der vacanten Stelle
doch muß die Anzeige auch 14 Tage vo
oder noch vor dem Begräbniß-Tage, geſch
rücket der nächſte Expectant an des Abgega

11. Wenn auch jemand die Beyträge für ein
hat, welches jedoch unter Vorzeigung des erri
und deſſen Einrichtung, als woran die Se
theil nimmt, geſchehen muß: ſo wird, ge
einer ſowohl von dem, der die Ausſteuer ge
geſchrieben worden, ausgeſtellten Quittung,
nige verabfolget. Und ſo auch jemand,
des Büchleins und ſeiner Scheine, einem
darleihet: ſo wird ſolches ebenfalls, nach ge
Anzeige bey dem Rechnungsführer, bey
ſteuer innen behalten, und dem Creditor zu

12. Die Aeltern und Vormünder, wenn ſie
ihre Kinder und Pflegbefohlene gethan, h
und können ſich dieſe keines Anſpruches erfr
denn die Kinder und Unmündigen aus eigen
ſchrieben und ausgeſteuert worden ſeyn ma

der Rechnungsführer in Erfurt unter dreyfachem Beſchluß in ihrer Verwahrung.

S. Nachricht von der erfurtiſchen großen Heurathe- und Sterbe-Societät, im XV Bande der Leipz. Samml. S. 3, fgg.

Dieſe von dem Landesherren ſelbſt confirmirte Societät, ſcheint einen ſichern nnd ziemlich nachhaltenden Fond zu haben. Von 300 wirklich eingeſchriebenen Mitgliedern, empfängt die Caſſe, inclusive der Einſchreibegebühren, gleich im Anfange 300 Rthlr., und wenn die Zahl voll iſt, ſo kommt auch das Expectanten-Geld dazu. Dieſe Summe kann wenigſtens indeſſen, daß ein Ausgabefall vorfällt, verkehret und genutzet werden, und es geht dem Capital und dieſen Intereſſen, bey einem oder mehrern Ausgabefällen in der erſten Claſſe, welche aus funfzehn Mahl geſchehenem Beytrag beſteht, wenig oder nichts ab; denn es muß bey wirklichem Ausgabefall jedesmahl ein Mitglied 1 Rthlr. 8 Gr. wieder beytragen. Und wenn man nur 10 Beyträge, bey ſo vielen Ausgabefällen, annimmt: ſo kommen durch jeden Beytrag 300 Rthlr. zu der erſten Anlage, welches von 10 Beyträgen eine Summe von 4000 Rthlr. ausmacht; und davon würden 10 Ausgabefälle, jeder à 50 Rthlr., nur 500 Rthlr. erfordern; folglich bleiben 3500 Rthlr. in der Caſſe, und kommen zur erſten Anlage hinzu. Dieſes nun muß ſich nach der Einrichtung von Claſſe zu Claſſe vermehren, und ungeachtet die Ausgabe von Claſſe zu Claſſe ſteigt, dennoch ein großes Capital zum Verkehr davon übrig bleiben; es müßten denn in einer ſehr reichen Ausgabecaſſe auf einmahl alle 300 Mitglieder mit einer ſehr großen Hülfe ausgeſtattet werden müſſen, welcher Fall aber ſo leicht nicht zu vermuthen iſt. Es iſt alſo dieſe Societät an ſich ſelbſt eine ſichere und nicht ſo leicht aufhörende Hülfsſocietät, ſonderlich, wenn man auch die von Zeit zu Zeit hinzukommenden Expectanten, als die Pflanzſchule neuer und wirklich recipirter Mitglieder, bedenkt.

S. Sendſchreiben von der großen Heurathe- und Sterbe-Societät zu Erfurt, in den Leipz. Samml. a. angef. Ort, S. 127, f.

gleich eine Sterbeſocietät iſt, und der Z
Hülfsleiſtung auch auf die Begräbniſſe
ſten geht, der Nutzen davon aber mehre
Glocken, Kirchengebäuden, Kirchen- u
ten zu gute kommt, vieles auch auf unn
Pracht der Leichenbegängniſſe verwend
mehr die Hülfe aus dieſer Caſſe den a
igen Wittwen und Waiſen des abgeſtorbe
allein zu ihrer Nothdurft und beſſerm F
reichet werden ſollte: ſo kann die Einrich
tät in dieſem Stücke nicht gebilliget werd
ſollen auch die Nonnen und Mönche, w
bey den Römiſch-Katholiſchen gewöhnli
geben, und niemahls heurathen dürfen, e
ſer Societät unter den proteſtantiſchen M
nehmen. Können aber wohl Proteſtan
Grundſätzen und mit gutem Gewiſſen,
cietät einlaſſen, die zugleich die Beförd
ſtergelübde und die Bereicherung der Kl
hat? Und wie ſoll dieſe Societät den E
Bevölkerung des Landes befördern, da
Kloſterleben, einen Stand, der die gröſt

und verdient eine ſolche Anſtalt den würdigen
n einer Hülfscaſſe? Endlich fehlt auch eine
Eigenſchaft einer ſolchen Societät, nähmlich
erheit der Caſſe. Denn weder der Landesherr,
s Publicum, noch einer oder mehrere von de-
e mit der Caſſe zu thun haben, verſichern, für
ähr und für die Caſſe zu ſtehen. Wer wird
wohl in eine ſo unſichere Sache einlaſſen?
t gründlicher iſt der Entwurf einer ſolchen Heu-
cietät abgefaßt, welchen Hr. v. Juſti in ſeiner
wiſſenſchaft mitgetheilt hat. Er ſetzt voraus,
gleichen Societäten kein bloßes Privatwerk ſeyn
ſondern unter obrigkeitlicher Autorität und Auf-
eordnet werden ſollen, auch Gründlichkeit, Red-
und gute Ordnung und Einrichtung dabey Statt
müſſe. Er zeigt hierauf, daß ſolche Anſtalten
kommener Gründlichkeit und Zuverläſſigkeit er-
verden können, wenn auch gleich kein Fond oder
ig dazu vorhanden iſt; und daß eine Societät,
ſtattung armer Mädchen, einem jeden Mädchen
m 18ten Jahre 50 Rthlr. geben kann, welches
m dritten Jahre in die Societät eingeſchrieben
, und jährlich einen Thaler zur Societätscaſſe
irt hat. Er weiſet, wie die Möglichkeit davon
ordentlichen Laufe der Natur beruhet, nach wel-
ie meiſten Menſchen in ihrer Kindheit ſterben,
glich mehr als die Hälfte derjenigen, die in die
t eingeſchrieben ſind, das Alter, ſich zu verheura-
icht erreichen. Er nimmt an, daß die Hälfte
geſchriebenen verſterben, ehe ſie ihr 10tes Jahr
reichen, und dieſe haben zeither ihren Beytrag
, welchen die Societät gewinnt; und daß von
Mädchen, die das 10te Jahr erreicht haben, noch
die funfzigſte ſterben wird. Wenn alſo 500
n in ihrem erſten bis dritten Jahre zur Societät
rieben würden, ſo würde ſich dieſe Anzahl, bis

gleich eine Sterbeſocietät iſt, und der Z
Hülfsleiſtung auch auf die Begräbniſſe
ſten geht, der Nutzen davon aber mehre
Glocken, Kirchengebäuden, Kirchen- u
ten zu gute kommt, vieles auch auf unn
Pracht der Leichenbegängniſſe verwend
mehr die Hülfe aus dieſer Caſſe den a
igen Wittwen und Waiſen des abgeſtorbe
allein zu ihrer Nothdurft und beſſerm F
reichet werden ſollte: ſo kann die Einrich
tät in dieſem Stücke nicht gebilliget werd
ſollen auch die Nonnen und Mönche, w
bey den Römiſch-Katholiſchen gewohnli
geben, und niemahls heurathen dürfen, e
ſer Societät unter den proteſtantiſchen M
nehmen. Können aber wohl Proteſtan
Grundſätzen und mit gutem Gewiſſen,
cietät einlaſſen, die zugleich die Beförd
ſtergelübde und die Bereicherung der Kl
hat? Und wie ſoll dieſe Societät den E
Bevölkerung des Landes befördern, da
Kloſterleben, einen Stand, der die gröſt

ck, und verdient eine ſolche Anſtalt den würdigen
hmen einer Hülfscaſſe? Endlich fehlt auch eine
upt-Eigenſchaft einer ſolchen Societät, nähmlich
Sicherheit der Caſſe. Denn weder der Landesherr,
ch das Publicum, noch einer oder mehrere von de-
n, die mit der Caſſe zu thun haben, verſichern, für
e Gewähr und für die Caſſe zu ſtehen. Wer wird
h alſo wohl in eine ſo unſichere Sache einlaſſen?

Weit gründlicher iſt der Entwurf einer ſolchen Heu-
hsſocietät abgefaßt, welchen Hr. v. Juſti in ſeiner
oliceywiſſenſchaft mitgetheilt hat. Er ſetzt voraus,
ß dergleichen Societäten kein bloßes Privatwerk ſeyn
ſſen, ſondern unter obrigkeitlicher Autorität und Auf-
ht angeordnet werden ſollen, auch Gründlichkeit, Red-
keit und gute Ordnung und Einrichtung dabey Statt
en müſſe. Er zeigt hierauf, daß ſolche Anſtalten
t vollkommener Gründlichkeit und Zuverläſſigkeit er-
htet werden können, wenn auch gleich kein Fond oder
ſtiftung dazu vorhanden iſt; und daß eine Societät,
n Ausſtattung armer Mädchen, einem jeden Mädchen
n ſeinem 18ten Jahre 50 Rthlr. geben kann, welches
n ſeinem dritten Jahre in die Societät eingeſchrieben
orden, und jährlich einen Thaler zur Societätscaſſe
ntribuirt hat. Er weiſet, wie die Möglichkeit davon
f dem ordentlichen Laufe der Natur beruhet, nach wel-
hem die meiſten Menſchen in ihrer Kindheit ſterben,
nd folglich mehr als die Hälfte derjenigen, die in die
Societät eingeſchrieben ſind, das Alter, ſich zu verheura-
hen, nicht erreichen. Er nimmt an, daß die Hälfte
er Eingeſchriebenen verſterben, ehe ſie ihr 10tes Jahr
öllig erreichen, und dieſe haben zeither ihren Beytrag
eiſtet, welchen die Societät gewinnt; und daß von
nen Mädchen, die das 10te Jahr erreicht haben, noch
hrlich die funfzigſte ſterben wird. Wenn alſo 500
Mädchen in ihrem erſten bis dritten Jahre zur Societät
ngeſchrieben würden, ſo würde ſich dieſe Anzahl, bis

ſie 10 Jahre erreichen, bis auf die Hälfte ve
haben, und es würden nur noch 250 übr
Von dieſen 250 Mädchen würden jährlich no
ſonen ſterben; dieſes betrüge in 8 Jahren, e
Jahre alt werden, noch 40 Perſonen; un
würde die Societät von 500 Perſonen nur 2
ſtatten haben; daher alſo leicht begreiflich n
die Societät, ohne andern Fond, einer jeden
geben kann, ungeachtet eine jede vor ſich n
18 Rthlr. beygetragen hat.

Hierauf zeigt Hr. v Juſti, nach was fi
der Beytrag entrichtet werden muß. Da die
ſagt er: in ihrer Kindheit am erſten von dem
geraffet werden, ſo iſt es billig, daß ſich auc
richtung der Societät auf dieſen Lauf der Nat
und daß diejenigen am wenigſten beytragen,
rer zarten Kindheit in die Societät eingeſchr
den. Die Geſetze einer ſolchen Societät wür
ſtalt abzufaſſen ſeyn, daß diejenigen, die in
ſten bis dritten Jahre der Societät einverleib
jährlich bis zu ihrer Verheurathung 1 Rthl.
ten hätten; diejenigen aber, die ſich im 4ten
ſchreiben lieſſen, würden 1 Rthlr. 4 Gr. jähr
tragen haben; im 5ten Jahre würde der S
Rthlr. 8 Gr. ſeyn müſſen; und ſo würde die G
Geſellſchaftscaſſe jährlich mit 4 Gr. zu verme
ſo, daß diejenige, ſo ſich erſt in ihrem 12ten Jah
nen lieſſe, jährlich 2 Rthlr. 12 Gr. zu entric
Nach dem 12ten Jahre aber würde niemand
Societät aufzunehmen ſeyn; weil man ſonſt
Societät nicht eher, als kurz vor der Verheure
geben würde, wobey eine ſolche Geſellſchaft
beſtehen könnte. Damit auch der jährliche Be
tig einkomme, und die Societät ſich beſtändi
de befinde, die Ausſtattungen jährlich zu leiſte
ten die Geſetze verordnen, daß, wenn ein Ja

Monath verfloſſen iſt, ohne daß der Beytrag erfolget, das eingeſchriebene Mädchen ſofort ohne Rückfrage aus der Societät ausgeſtrichen werden ſolle. Es ſollte ihr zwar frey ſtehen, hernach wieder einzutreten; allein, es könnte auf ihren vorhergehenden Beytrag alsdann kein Beträcht genommen werden. Sie mußte das Einſchreibegeld von neuem entrichten, und der Beytrag würde nach ihrem nunmehrigen Alter gerechnet. Die Betriegereyen aber in Anſehung des Alters könnten durch die Extracte aus dem Kirchenbuche, welche bey der Einſchreibung beygeleget werden mußten, verhindert werden.

Was die Einrichtung der Societät und den beſtändigen Fond derſelben betrifft, würde ein jeder Vater oder Vormund, bey der Einſchreibung ſeiner Tochter oder Pflegebefohlnen, 1 Rthl. 12 Gr. zu entrichten haben. Ein Thaler würde zur Societätscaſſe genommen, 12 Gr. aber wären für die Bemühungen der Directoren. Wenn man nun annähme, daß in einem Kreiſe, oder Fürſtenthume, ſich 500 Mädchen in dieſe Geſellſchaft begäben, ſo beſtünde die Societätscaſſe gleich anfangs aus 500 Reichsthalern. Wenn ferner geſetzt würde, daß die eingeſchriebenen Mädchen von 3 bis zu 12 Jahren aus allerley Alter beſtehen, und mithin, da die im 12ten Jahre jährlich 2 Rthlr. 12 Gr. zu entrichten haben, die mittlere Summe genommen und in Anſchlag gebracht würde, daß von jedem Mädchen jährlich 1 Rthlr. 18 Gr. einkäme: ſo würde dieſes jährlich 875 Rthlr. betragen. Wenn nun dieſe Summe gegen 5 von hundert auf ſichere Hypothek ausgeliehen würde, und jährlich 875 Rthlr. als jährlicher Beytrag der eingeſchriebenen Mädchen zu dieſem Hauptſtamme hinzu kämen, die jährlichen Intereſſen aber zu dem Capital geſchlagen würden: ſo würde die Societätscaſſe, nach Ablauf von 6 Jahren, aus 6621 Rthlr. 23 Gr. 6 Pf. beſtehen. Binnen 6 Jahren aber, wenn die Mädchen nur bis ins 12te Jahr zur Einſchreibung zugelaſſen würden, und wenn die Aus-

ſtattung nach den Geſetzen der Societät nicht eher Statt fände, als bis ſie 18 Jahre erfüllet hätten, könnte keine Ausſteuer vorfallen, und alle Einkünfte könnten folglich von der Caſſe auf Zinſen ausgethan werden. Die Societät würde demnach, nach Ablauf von 6 Jahren, einen anſehnlichen Fond von 6621 Rthlr. haben. Dieſer Fond müßte niemahls angegriffen werden. Man würde davon jährlich 331 Rthlr. Intereſſen zu ziehen haben. Wenn man nun den jährlichen Beytrag von 500 Mädchen an 875 Rthlr. dazu rechnete, ſo würde die Societät jährlich 1206 Rthlr. Einkünfte haben, und mithin jährlich 24 Mädchen mit 50 Rthlr. ausſtatten können. Wie alſo die eingeſchriebenen Mädchen das 18te Jahr erfüllet hätten, ſo würden ſie ihre Ausſteuer bekommen können, wenn man annähme, daß ſie vom 3ten bis zum 12ten Jahre Mädchen von allerley Alter hätten einzeichnen laſſen. Da oben gezeigter Maßen von 500 Mädchen, nach dem gewöhnlichen Laufe der Natur, nur 210 übrig blieben, wenn ſie alle ein Alter von 18 Jahren erreichen ſollen: ſo würden dieſe 210 Mädchen in 9 Jahren ſämmtlich ausgeſtattet ſeyn, wenn jährlich 24 ihre Ausſteuer erhielten. Es würde alſo die Anzahl der jährlichen Ausſtattung vollkommen zureichen.

An ſtatt derjenigen Mitglieder der Societät, welche abſterben, oder verheyrathet werden, würden andere aufgenommen. Die Geſellſchaftscaſſe hätte alſo an ihren Einkünften keine Verminderung zu befürchten. Dennoch hätte es mit dieſen neu angenommenen Mitgliedern die nähmliche Beſchaffenheit. Die Zeit, in welcher ſie auszuſteuern ſind, fiele immer ſpäter hinaus, und das machte alſo in den Ausgaben der Caſſe keine Veränderung. Es blieben immer die nähmlichen Einkünfte; und die jährliche Ausſtattung von 24 Mädchen würde allemahl zureichen, die ſich eräugnenden Fälle der Verheurathung zu beſtreiten.

Wenn ein Mädchen das 18te Jahr ihres Alters erfüllet hätte, ſo müßte der jährliche Beytrag aufhören. Eine entgegen geſetzte Einrichtung würde übereilte Heurathen veranlaſſen, damit man ſich des jährlichen Beytrages entledigte; und diejenigen, welche das Unglück hätten, keine annehmliche Partie zu finden, würden doppelt unglücklich ſeyn, indem ſie mehr entrichten müßten, als andere. Wenn alſo ein Mädchen nach 18 Jahren nicht heurathete, ſo bliebe das Capital der zu ihrer Ausſtattung gewidmeten 50 Rthlr. bey der Societät ſtehen, bis ſie das 24ſte Jahr erfüllet hätte. Dieſes wäre ein Vortheil, welcher der Societätscaſſe zufließe. Nach 24 Jahren würde ihr das Capital mit 2½ Rthlr. jährlich verzinſet, und nach 36 Jahren, da vermuthet werden müßte, daß ſie die Hoffnung zur Verheurathung verloren hat, müßte ihr frey ſtehen, die 50 Rthlr. ſelbſt zu heben, und nach ihrem Gefallen anzuwenden. Im Fall ihres Abſterbens vor dem 36ſten Jahre, wäre ihre Ausſteuer der Societät anheim gefallen, nach 36 Jahren aber wäre es ihr Eigenthum, welches ſie nach Erbgangsrecht, oder durch einen letzten Willen, zu vererben befugt wäre. Dieſe Einrichtung wäre für die Intereſſenten billig, zugleich aber auch für die Societät vortheilhaft.

Die Beſoldung der, zu dieſer Anſtalt erforderlichen, Directoren oder Bedienten, erwartet Hr. v. Juſti von der Gütigkeit der Regierung, und von ihrer Geneigtheit, das Aufnehmen des States zu befördern. Er will zwar nicht vorſchlagen, daß ein Landesherr dieſen Directoren eine wirkliche Beſoldung auszahlen ſoll; denn dieſer Punct dürfte verurſachen, daß dergleichen Anſtalten deſto weniger zu Stande kämen, weil die Caſſen in den meiſten Ländern ſchon genugſam mit Beſoldung beſchwert wären; allein, es hätte der Stat viel andere Mittel in Händen, dergleichen Dienſte zu belohnen. Man dürfte nur den Directoren ein Canonicat, oder andere geiſtliche Pfründe, womit keine Arbeit verknüpft iſt, geben, ſo würden

würden ſie ſchon damit zufrieden ſeyn; oder, man ſollte den Directoren Anwartſchaften auf einträgliche Bedienungen geben. Es würden ſich alsdann ſchon Leute finden, die Vermögen hätten, Caution zu beſtellen, und die genugſame Fähigkeit und Redlichkeit hätten, einer ſolchen Anſtalt vorzuſtehen. Könnte aber dieſe Anſtalt weder mit einem Canonicate, noch mit andern Gnadenbezeigungen für die Directoren unterſtützet werden, ſo würde ſie dennoch beſtehen können; es würde nur darauf ankommen, daß eine jede Geſellſchafterinn jährlich 6 Gr. mehr entrichten müßte. Man würde auf dieſe Art jedem Director jährlich 50 Rthlr. Beſoldung ausſetzen können, und mit dem halben Thaler Einſchreibegebühren würde dennoch ein jeder, ein Jahr in das andere gerechnet, auf 100 Rthlr. jährlich ſtehen. Man müßte Männer, die davon nicht lediglich zu leben hätten, und die aus Menſchenliebe und patriotiſcher Geſinnung für die Wohlfahrt des States dieſe Bemühung über ſich nähmen, erwählen.

Dieſe Anſtalt extendirt Hr. v Juſti nicht allein auf geringe und arme Leute, ſondern es könnten auch Leute mittlern Standes Theil daran nehmen. Diejenigen, welche ſich gleich anfangs auf doppelten Beytrag einſchreiben laſſen, und denſelben jährlich entrichten, hätten 100 Rthl. Ausſteuer zu heben; und ſo müßte der Beytrag drey- und vierfach und höher geſchehen, und die Ausſteuer nach Proportion deſſelben erhoben werden können. Wenn ein Vater mittlern Standes für ſeine Tochter, von ihrem dritten Jahre an, 4 Rthlr. jährlich erlegt, und alſo nach und nach überhaupt 61 Rthlr. 12 Gr. für ſie bezahlt, ſo wird es ihm ganz wohl gefallen, wenn ſeine Tochter dafür bey ihrer Verheurathung 200 Thaler heben kann.

Die zu unſern Zeiten faſt durch ganz Europa eingeführten neuen genueſiſchen oder ſo genannten Zahlen-Lotterien, ſind gleichfalls als eine Anſtalt zur Ausſtattung armer Mädchen anzuſehen. Dieſe Lotterie beſteht, bekannter Maßen, aus den Zahlen von 1 bis 90, und bey einer jeden Zahl wird der Nahme eines armen Mädchens geſchrieben. Es werden jedes Mahl 5 Zahlen

Zahlen gezogen, welche die Gewinſte beſtimmen; die 5 armen Mädchen aber, bey deren Nahmen die 5 heraus gezogenen Zahlen geſtanden haben, bekommt eine jede von der Lotterie, eine gewiſſe beſtimmte Summe Thaler oder Gulden zur Ausſteuer. Es kommt dieſes nur denen vom niedrigern Stande zu Nutze. Ob nun gleich auch hieran dem State ſehr gelegen iſt, ſo iſt doch noch nicht alles erreicht, wenn nicht auch arme Perſonen vom Mittelſtande ſich zu verheurathen Gelegenheit finden können. Billig ſollten diejenigen Mannsperſonen, welche in dem Umſtänden ſind, daß ſie heurathen können, eine gewiſſe jährliche Steuer entrichten, wenn ſie eine feſtzuſetzende Anzahl Jahre erreicht hätten, und noch im ledigen Stande bleiben wollten. Dieſe Steuer ſollte zu Ausſtattung dürftiger Jungfern von gleichem Stande angewendet werden; vielleicht würde dadurch beyden geholfen. Man iſt ſchuldig, ſeinem Vaterlande einen Theil ſeiner Bequemlichkeit aufzuopfern, und demſelben Einwohner zu erziehen, die nach uns daſſelbe bewohnen. Wer ſolches nicht thun will, muß wenigſtens durch einen Geldbeytrag denen zu Hülfe kommen, die in dieſem Stücke einen beſſern Willen haben. Ein jeder behält dennoch die Freyheit, ſich von dieſer Auflage, ſo bald er will, durch eine Heurath zu entledigen. Die Heurathscaſſen würden dadurch eine Einnahme bekommen, die an manchem Orte beträchtlich ſeyn kann. Unſere Vorfahren haben ohne Zweifel das Hageſtolzen-Recht nur um deswillen eingeführt, damit die Jungfern deſto leichter Männer bekommen möchten. Nur Schade, daß der Nachlaß eines alten Junggeſellen nicht ſämmtlich zu den Heurathscaſſen gewidmet worden! Bey denen Nationen, wo die natürlichen Geſetze und Triebe noch den Vorzug haben, welche aber in der geſitteten europäiſchen Welt durch Vorurtheile meiſtens unterdrückt ſind, heurathet ein Mann, wenn er dazu die Jahre hat, nach ſeinen Neigungen, und genießt das damit verknüpfte unſchuldige Vergnügen, mit einer wahren Zufriedenheit. Bey uns aber kommt alles aufs Geld an. Das Sprichwort: Geld! Madchen ich habe dich lieb! iſt ſo eingeführt, daß es das Anſehen hat, als wenn die Liebe eines Mannes nicht anders, als um Geld, zu Kaufe wäre. Wie iſt aber bey dieſen Umſtänden ein Gegenmittel zu finden? Wollte man ſagen, daß die Natur mit wenigem zufrieden ſey; daß ein junger Anfänger nicht gleich verlangen müſſe, ſo gut zu leben, wie alte Eheleute, die durch vieljährige Mühe und Arbeit ſich etwas erworben haben, welches ſie zu ihrer Bequemlichkeit anwenden können: ſo wird man antworten, daß ſolches gegen den Wohlſtand ſey. Der Mann wird

das Heurathen unterlaſſen; und manche Aeltern glauben auch ſehr übel für ihre Tochter zu ſorgen, wenn ſie dieſelbe einem Manne geben, der nicht zur Aufwartung der Frau die nöthigen Bedienten halten kann. Arbeiten ſchickt ſich nur für Leute, die von dem geringſten Stande ſind. Man will nur wohlleben, und gute Tage zählen. Ob dieſes dem Zwecke des menſchlichen Daſeyns gemäß ſey, überlaſſe ich einem Jeden zu beurtheilen. Indeſſen iſt es nun einmahl ſo, und die Mode wird durch Vernunftſchlüſſe ſchwerlich geändert werden. Könnte man viele dergleichen Lotterien zu Stande bringen, die der Hamburgiſche Patriot vorgeſchlagen hat, ſo wäre noch wohl bisweilen eine Braut reich zu machen. Dieſem Vorſchlage zu Folge ſollten hundert tauſend unverheurathete Jungfern oder junge Wittwen, jegliche einen Thaler, einlegen; die Lotterie ſollte nur Einen Gewinn haben, und derjenige, ſo die Lotterie angeſtellet, wollte der Beglückte ihr Ehemann werden. Auf dieſe Weiſe möchte aber wohl wenigen zu helfen ſeyn, und ſo viel ich weiß, iſt noch keine Lotterie von dieſer Art zu Stande gekommen. Etwas beſſer hat es jener Engländer gemacht, welcher ſeine artige Tochter zu verheurathen wünſchte, indem er derſelben einen anſtändigen Brautſchatz verſchaffte, und zugleich veranlaßte, daß ihre Artigkeit beobachtet wurde, welche ſonſt vielleicht nicht würde bemerkt ſeyn. Die Geſchichte davon findet man im 23 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, Col. 359—366, und im 21 St. der neuen Stuttg. Real-Zeitung, v. J. 1766, S. 326—330.

Von Braut-Caſſen, ſ. Hrn. Bergius Policey- und Cammer-Magazin, Th. I, S. 318—325.

Von den Anſtalten zu Ausſtattung armer Mädchen, ſ. Hrn. v. Juſti Policeywiſſenſchaft, Band I. S. 221—234.

Braut-Schatz, Ausſtattung, Ehegeld, Eheſteuer, Heimſteuer, Heurathsgut, Mitgabe, Mitgift, L. Dos, Dotalitium, Fr. la Dot, iſt die Summe an Geld und andern Gütern und Stücken, die eine Frau zu ihrem Manne bringt, und davon ſie ihm den Nießbrauch, wegen der auf ſich habenden Verpflegung und Verſorgung der Familie und des Hausweſens, überläßt.

Bey den alten Spartanern und Griechen, wie auch bey einigen Indianern, war dergleichen Mitgabe unbekannt; daher ſie ihren heurathenden Töchtern, ſtatt deren, einen Spinnrocken nebſt der Spindel mitzugeben pflegten. Die Römer aber führten die Mitgabe als etwas

was Nöthiges und Nützliches ein, und begabten ſie mit vielen Privilegien. Sie rührt entweder aus des Vaters Gut, welcher die Tochter auszuſtatten nach den Rechten verpflichtet iſt, oder auch anderwärts, her, wenn z. B. die Mutter ihre Tochter für ſich, oder die Bluts- und andre Freunde, eine Jungfer ausſtatten; es fällt auch, nach des Weibes Tode, wenn ſie keine Kinder hinterläßt, die Mitgift ihren Erben wieder anheim; bey adeligen Perſonen aber wird ſie, an einigen Orten, nicht wieder erſtattet. Das Weib hat, der Mitgift wegen, in allen Gütern ihres Mannes zur Verſicherung eine ſtillſchweigende Hypothek oder heimlich Pfand, und wird, wenn ſich ein Concurs der Gläubiger eräugnet, den meiſten derſelben vorgezogen. Die Mitgift war ſchon im Alten Teſtamente bekannt; denn, nach 1 Kön. IX. 16, gab Pharao ſeiner Tochter die Stadt Gaſer zur Heimſteuer mit. Das römiſche Frauenzimmer rechnete die Siege ihrer Väter, und den daraus entſtandenen Ruhm, ihrem Bräutigam zur Mitgift an. Siehe auch Leibgedinge.

Von dem Brautſchatze bey den alten Deutſchen, ſ. im Art. Heurath.

Ob das vorzügliche Recht des Brautſchatzes für gemeinnützig zu halten, oder gegen andere Vortheile abzuſchaffen ſey, ſ. im 25 und 26 St. der Hannov. gel. Anz. a. d. J. 1750.

Von der allzureichlichen Beſtimmung des Brautſchatzes, als einer Urſache des Verfalls vieler Meierhöfe, ſ. das 83 St. derſelben, v. J. 1752, Col. 1103, fgg.

axatio, ſ. Bierbrauen.

ay, ſ. *Brai*.

ay ſec, ſ. *Arcançon*.

eant, Bruant; ſ. Emmerling.

eaune, ſ. Brionne.

ebis, das Weibchen des Widders; ſ. Schaf.

rech-Arzeneyen, ſ. Brech-Mittel.

rech-Bank, ſ. Breche bey den Bäckern.

rech-Block, nennet man, auf dem Meſſingswerke, einen ſenkrecht ſtehenden hölzernen Klotz, auf dem eine eiſerne Platte liegt. Dieſe trägt 2 ſtarke Eiſen, in der

Ent-

Entfernung von 1 Fuß, woran man die Platten des K
kupfers leget, und dieſelben, ehe ſie in die Schmel
gel geworfen werden, mit einem gewöhnlichen Schl
dehammer, der Brechhammer genannt, zerſch
Eine Abbildung davon findet man, in Sprengels Kun
ſte und Künſte, 4ter Sammlung, auf der zum Meſſing
gehörigen Kupfertafel, Fig. 1.

Brech-Bohne, ſ. oben unter **Bohne**, S. 129.

Brech-Eiſen, ſ. Brech-Stange.

Brech-Hammer, ſ. oben unter Brech-Block.

Brech-Mittel, Vomitiv; von deren Gebrauche
Menſchen, ſ. unter Brechen oder Erbrechen.

In der Vieharzeneykunſt, fallen Brechmittel
ſo wohl bey den Pferden, als bey dem Hornvieh,
Was Erſtlich das Pferd betrifft, ſo hat die Erfah
gelehrt, daß dieſes Thier ſich gar nicht erbrechen k
vermuthlich weil die Muskeln, welche bey andern
ren das Erbrechen durch ihr Zuſammenziehen bew
bey dem Pferde nicht ſtark genug dazu ſind. Gibt ma
her ihm, oder den mit ihm überein kommenden Thi
Brechmittel ein, ſo wirken dieſe Arzeneyen zwar mit
Heftigkeit auf ihren Magen und den übrigen Körper
verurſachen ihm Beängſtigungen, aber ein wirkliche
brechen folgt nicht, wenn man ihm auch die Brechn
in einer ſehr großen Menge eingäbe. Man würde d
auch durch die Verordnung eines Brechmittels für
Pferd die Abſicht nicht erreichen, in welcher man es
gibt, die in dem Magen des kranken Thieres enthalt
Unreinigkeiten durch den nächſten Weg am geſch
deſten auszuleeren, ja, man würde ſo gar demſ
dadurch Schaden zufügen; und deswegen gebr
man ſie gar nicht.

Bey dem wiederkäuenden Vieh richten die Brech
tel noch weit weniger aus. Der Bau ihres Mag
oder vielmehr die Art ihrer Verdauung durch vier
gen, iſt daran Schuld; und auch hier fällt alſo der
brauch der Brechmittel weg.

Wie viele Vortheile würden wir aber nicht in der
ieharzeneykunſt davon haben, wenn es der Bau des
rpers bey dem Vieh erlaubte, die Brechmittel zu ge-
auchen, die öfters bey den Krankheiten des Menſchen ſo
oßen Nutzen ſtiften! Manche Krankheiten des Viehes
ürden wir vielleicht mit geringer Mühe durch den Ge-
auch dieſer Mittel heilen können, die uns ſo viele
ühe verurſachen, da wir derſelben entbehren müſſen.
S. Hrn. Prof. Erxleben Einleitung in die Viehartzneykunſt,
Gött. und Gotha 1769, 8. S. 239, f.
Hrn. v. Stud Unterricht in den Wiſſenſch. eines Stallmeiſters,
Gött. 1775, gr. 8. S. 471.

ch-Nuß, Jatropha; ſ. **Purgier-Nuß**.

ch-Schöben, ſ. **Ageln**.

ch-Stange, Brech-Eiſen, Brech-Hebel, iſt ein
ider oder eckiger Stab-Eiſen, der an dem unterſten En-
etwas gekrümmt, breit geſchlagen, in der Mitte auch
ht geſpalten, und dabey ſpitzig zulaufend gemacht
in welchem Falle er auch Kuh- oder Geiß-Fuß, Fr.
ed de chevre genannt wird. Man hat dergleichen
n verſchiedener Größe; auch mit kleinen Rädern.

Die Brechſtange gebraucht der Mäurer und Stein-
echer, um damit die Steine in den Steinbrüchen
d die alten Mauern ab- und einzubrechen. Die
chlöſſer haben ebenfalls Brecheiſen, um verſchloſſe-
Zimmer und Kaſten aufzuſprengen. Die Brech-
ſtange der Brunnenmacher iſt oben von Holz, und
e gebrauchen dieſelbe bey Mauern, die durchbrochen
erden ſollen, oder unter dem Kranze durchzubrechen;
gleichem, Steine und Felſen vermittelſt einer Win-
e heraus zu winden, wenn der Boden felſig iſt.

Eine Abbildung eines Geißfußes, findet man in Leupolds
Schauplatz der Waſſerbaukunſt, Tab. VII, Fig. 7.

Siehe auch **Hebel**.

ch-Wurzel, ſ. **Ipecacuanha**.

che, bey den Bäckern, ſonderlich Prezelbäckern, Fr.
rie, oder Broye, iſt eine ſtarke dreyzollige Bohle, wel-

det. Dieſe Maſchine wird auch die
und die Stange der Knete-Scheit, g

Bey den Pfefferküchlern, iſt die Br
ders eingerichtet. Siehe Fig. 363. Es
ſtarkes Bret a b c, auf einem Fußgeſtelle
über dem Fußboden erhöhet. An der hi
len Seite iſt der Brechbaum c e mit einen
feſtigt. Das Brechbret a b c ſelbſt wir
ſtreuet, welches in einem Kaſten f bey der
Gebrauche dieſer Breche legt der Pfeffer
um deſſen dunkelbraune Farbe in eine gelb
deln, auf das Bret a b c, unter den Brech
Perſonen drücken auf den Teig mit dem
allen Kräften, und der Meiſter ſelbſt wend
mit den Händen um, damit alle Theile na
dem Brechbaume durchgearbeitet und g
Wenn dieſe Arbeit etwann eine Viertelſt
iſt, ſchneidet der Pfefferküchler in den
Meſſer ein, und unterſucht den Schnitt,
Streifen in dem Teige ſind. Iſt dieſes,
von neuem mit der Breche durchgearbeit
beit ſo lange fortgeſetzt werden, bis ſich

Bey den Nudelmachern, wird der Teig zu den ita-
miſchen Nudeln ebenfalls mit dergleichen Brechbäum,
d zwar zwo Stunden hinter einander, gebrochen,
dem man die rechte Hüfte und die rechte Hand auf
s äuſſerſte Ende des Brechbaumes ſtützet, da unter-
ſſen das andere Bein die Bewegung verurſachet,
d mit dem Fuße zu gehöriger Zeit an die Erde ſtößt,
n den Körper nebſt dem Brechbaume in die Höhe zu
ben, indem man die linke Hand zugleich frey haben
d bewegen muß. Auch der Kopf folgt dieſen Be-
egungen, welche bey den Italiänern, und noch mehr
y den Einwohnern in Provence, nach dem Tact ge-
hehen. Das wiederhohlte Durcharbeiten des Nu-
delteiges geſchieht in allem 16 Mahl.

Eine Abbildung der Nudelbreche, findet man bey Herrn Malouins Beſchreib. der Müller-, Nudelmacher- und Beckerkunſt, im VIII Th. des überſ. Schauplatzes der Künſte und Handwerke, Tab. III, P. Tab. IV, Fig. 2 und 8.

che, in der Landwirthſchaft, Fr. Brie, Broye, acque, das hölzerne Inſtrument, worauf der Flachs nd Hanf gebrechet oder gebraket, d. i. gequetſchet und on ſeiner äuſſerlichen Haut befreyet wird, damit man e innern Faſern bekomme; ſ. unter Lein.

che, bey den Schmieden, iſt ein ſtarkes, etwann 2 bis 3 oll dickes, an die 25 Pfund ſchweres, 1½ oder 2 Ellen nges, eine gute halbe Elle breites, gegoſſenes Eiſen der dergleichen Platte, welche an die 2, in die Eſſen ein-offenen, eiſernen Haken, um den Schmieden zum chutz wieder die Hitze zu dienen, aufgehänget wird.

che, in Weinbergen, iſt eine von denen Arbeiten, wel-e jährlich zu Ende des May, oder nachdem der Wein-ock ſtark getrieben hat, auch etwas eher, zu verrichten öthig ſind, und welche ich, des Zuſammenhanges we-en, unter dem Art. Weinſtock beſchreiben werde.

he, ſ. *Brège*.

Brechen oder Erbrechen, ſich übergeben, vomiren. Der Magen des Menſchen und verſchiedener Thiere iſt dergeſtalt gebauet, daß er ſich nach dem Reitze verſchiedener hinein gebrachten Dinge heftig und gewaltſam zuſammen zieht, und das darin enthaltene wieder durch die Speiſeröhre und den Mund von ſich gibt. Die Cur desjenigen Brechens beym Menſchen, welches eine ſtarke Verunreinigung des Magens, eine angehäufte ſaure Galle, oder genoſſene Gifte zum Grunde hat, beſteht in der Unterhaltung des Brechens ſelbſt. Selten iſt es in dieſen Fällen rathſam, ordentliche reitzende Brechmittel zu geben. In der Gallenkrankheit, und nach genoſſenen Giften, wo man eine baldige Entzündung des Magens und der Gedärme zu befürchten hat, würden ſolche den größten Schaden hervorbringen. Demnach iſt es nöthig, die zum beſtändigen Brechen reitzende Materie fortzuſchaffen. Solches geſchieht am ſicherſten, wenn man den Magen mit vielen warmen Feuchtigkeiten und öhligen Dingen überſchwemmet. Dadurch wird der Magen ausgeſpühlet, wieder die freſſende Schärfe der vorhandenen Materie geſchützet, und endlich ganz geleeret. Das Brechen unterhält man durch folgende Dinge: man trinkt viel lauliches Waſſer, viele laulichte Haber-Grütze, (lauliches Waſſer mit Küchenſalz, wenn ein grober zäher Unrath im Magen liegt,) ½ Maß laulichtes Waſſer mit 2 Löffelvoll Weineſſig und 4 Loth Baum-Oehl, warmes Bier mit vieler Butter, viel Baumöhl, Mandelöhl. Nachdem der Magen ziemlich geleert, und die Neigung zum Brechen geringer worden iſt, nimmt man, um ſich von der Entkräftung zu erhohlen, des Tages einige Mahl von folgendem Julepp. Man nimmt das Weiße von einem Ey, klopfet und ſchlägt es ſtark, läßt es eine Viertelſtunde ruhig ſtehen, und nimmt hernach den Schaum, der ſich oben geſetzt hat, davon weg. Auf das Uebrige gießt man 2 Löffelvoll weißen Wein, und 4 Löffelvoll Roſenwaſſer; vermiſcht dieſes alles, und

löſet

löſet noch 4 Loth zu Pulver geſtoßenen Zuckercand darin auf. Oder: man trinkt eine Vermiſchung aus dem Gelben von 2 Eyern, mit 2 Eßlöffelvoll rothen Wein, und 2 Eßlöffelvoll fein geſtoßenen Zucker, nach und nach aus. Dieſe Dinge ſind ſehr ſtärkend, erquickend und krampfſtillend, und benehmen der allenfalls noch zurück gebliebenen Schärfe alle ſchädliche Reißbarkeit. Man nähret dabey den Körper mit Reißſchleim, Gerſtenbrey, u. d. gl. Nach gänzlich geſtilltem Brechen, welches freylich in manchen Fällen durch Opiate bewirket werden muß, ſtellet man die Kräfte des Magens mit Wachholderſaft, Spierlingsconſerve und Quittengallerte, und einem magenſtärkenden Pulver, (z. E. dem Birkmanniſchen) wieder her. Oefters aber ſind dieſe Mittel zu ſchwach, und es ſind die bittern Magenſtärkungen, die Quaſſia, China, und Eiſenmittel, nöthig.

Schwache und alte Leute müſſen nicht leicht zu Brechmitteln ohne den Rath eines verſtändigen Arztes ſchreiten, wie öfters unter dem Scheine des Gebrauches der Hausmittel, ſonderlich auf dem Lande, zu geſchehen pflegt.

Daß das Erbrechen bey Pferden und beym Hornvieh nicht Statt finde, und daß auch Brecharzeneyen keine Wirkung auf ihren Magen haben, iſt bereits oben, S. 576, erwähnt worden.

Brechen des Flachſes und Hanfes, ſ. unter **Hanf und Lein.**

Brechen, in der Gärtnerey, Fr. Caſſer, heißt, einen Zweig von dem Triebe, oder einen Aſt von dem vorhergehenden Triebe, mit Fleiß biegen und brechen, indem man mit dem Daumen auf die Schneide des Schnitt-Meſſers drückt. Dieſes Brechen muß ungefähr $\frac{1}{2}$ Zoll weit von dem Orte geſchehen, wo der Aſt, welchen man bricht, entſtanden iſt, gerade über den ſo genannten untern Augen. Indem man auf ſolche Art, gegen Ende des Maymonathes bis gegen die Mitte des Junius, und noch länger, bricht, iſt man verſichert, daß von den un-

Wenn man, an ſtatt zu brechen, ſchneidet
Baumſaft die Wunde, und er treibt einen neu
Schößlein, welche ſo genannte Weidenköpfe
kleinen Aeſten bilden, die den Baum ungeſtal
erſchöpfen. Wenn man aber auf oben gedacht
verhindern alsdann die kleinen Splitter, oder
welche daran bleiben, den Baumſaft an der
untern Augen öffnen ſich, um, erwähnter
eine Rippe, oder ein Schößlein, oder fruchtbri
und ſehr oft alles zugleich, für die künftigen

Zuweilen findet das Brechen auch
Schößlein, und manchmahl auch in
Waſſeräſte, Statt; man muß aber d
ſichtig verfahren. Denn, bräche man
de man zwar alles voller Früchte bekomm
de aber auch ſeine Bäume gar bald erſch
Gärtner ſchneiden die Aeſte rings um d
um, und ihre Bäume machen borſtig
Holzäſten, welche beſtändig unfruchtb
muß aber dieſe Aeſte nur an dem klei
chen, ſo bekommt man unzählige Früch
tige Jahr; alsdann aber muß man ſchn
Brechen, nennet man ferner diejenige Ha

daiſch Bier, ſ. Th. V, S. 17.
ein Seewort, bedeutet in der franzöſiſchen Landſchaft
retagne ſo viel, als, einen Paß, oder die Erlaubniß zu
iffen. Man hat dreyerley Arten, als: Brefs de Sau-
té. Brefs de Conduite, und Brefs de Victuailles. Die
ten werden ertheilt, um von dem ſo genannten Strand-
echte befreyt zu ſeyn; die andern, um aus den gefährli-
n Oertern an der Küſte hinaus geführet zu werden;
d die dritten, um die Freyheit zu haben, Lebensmit-
einzukaufen. Sonſt nennet man ſie auch Brieux.
r, oder Bréche, heißt, ein auf der Dordogne und
aronne zum Lachsfang gebräuchliches dreymaſchiges
arn mit ſehr weiten Maſchen. Siehe auch *Bregin.*
zen, ſ. Brätzen.
n. heißt, zu Marſeille eine engmaſchige Art Beutel-
ärn, womit daſelbſt bey Licht gefiſcht wird. Der
eutel hat 5 Klaftern in die Tiefe.
, Mus, L. Pultes, Fr. Bouillie, heißt dasjenige
iche, und doch dabey etwas ſtark gekochte, Eſſen,
lches ſich wie Butter aufſtreichen läßt, gemeiniglich
er mit Biſſen, oder löffelweiſe, genoſſen wird.
Der gemeine Brei von Milch, Mehl und etwas
tter, bringt, wenn er unverdauet bleibt, bey Kin-
n viele ſchädliche Wirkungen hervor. Die Verſtopf-
gen, das Brechen, das beſtändige Bauchgrimmen,
Durchfälle, der ſchleimige, graue, orangenfarbige,
ine und ſchwarze Abgang, das Aufſchwellen des
auches, die vielen praſſelnden Winde, das Herzge-
inn, die die Kinder ſehr plötzlich faſt erdroſſelnde Hals-
rre, und alle Gattungen convulſiviſcher Anfälle, kom-
n hauptſächlich von der überflüſſigen Nahrung her,
t welcher man den Magen und die Därme der Kinder
kleiſtert und gleichſam verkittet. Weit beſſer wäre
, daß man den Kindern, an ſtatt Breies, aus Gerſte
er gebrochenem Haber abgekochte Brühen, mit ein
nig friſcher Butter, auch zuweilen, der Säure zu

wiederſtehen, ein wenig Fleiſchbrühe, und end
Milch mit geriebenem Brod, oder auch nur gebra
horsdorfer Aepfel, gäbe.

Obſervations contre l'uſage de la bouillie pour les enfans, No. 43 der *Gazette ſalut.* v. J. 1763.

De lacte & pulubus, quibus infantes paſſim ſuſtentantur, Tra in quo, num ſalubris vel noxii ſint alimenti, diſquiritur, ſcriptus à TOBIA COBERO. Gorlic. 1593. 4. 6 B.

Zu welcher Zeit man den Kindern Brei geben, und auf w Art ſelbiger zugerichtet ſeyn müſſe, ſ. Hrn. Deo / Eſſay handl. von der Erziehung der Kinder, in Anſehung Körpers, in den erſtern Jahren, nach meiner Ueber Berl. Stett. und Lpz. 1763. 8. S. 267—294.

La bouillie faite avec la mie de pain, ou la farine de Mais, la nourriture la plus convenable pour les enfans, qu' ſevrer? Theſe ſoutenue le 13 Mai 1753. par Mr. LATII

D. Ueberſ. u. d. T. Unterſuchung, ob der aus Brodkrum Mehl von Maiſe gemachte Brei die beſte Nahrung für ſey, die man entwöhnen will? ſ. im 4 St. des 3 Th. d ſikal. und Ökonom. Patrioten, Hamb. 1752. 4. S. 2 desgl. in den vermiſchten Aufſätzen über die Körperliche ung der Kinder, Lpz. und Budiſſ. 1773. 8 S. 67—7

LEAND. PEAGET quæſt. med. An ablactandis puliculis medulla panis aut malti farina? Pariſ. 1751.

Von den ſchädlichen Wirkungen des unverdaueten Breyes dern, (aus Hrn. Zimmermanns Erfahrungen in der Kunſt, Th. 1, S. 264, fgg.) ſ. in No. 52 des Leipz. Ju v. J. 1768, S. 549, f. im 49 St. der Gieſſ. wöchentl. nütz. Anzeig. und Nachr. v. J. 1768, und im 1 Ja Mannigfaltigkeiten, Berl. 1770, gr. 8. S. 384, fgg.

Beytrag zum Art. 10 des Int. Bl. v. 26 Nov. 1768, vom ſen der Kinder, ſ. in No. 7 des Leipz. Int. Bl. v. J. 176

Andere Sorten von Mus oder Brei, d Bier (ſ. Th. V, S. 271) oder Wein, ingleiche Aepfeln, Birnen, Kirſchen, Mandeln, Pfla Quitten ꝛc. Wachholder- und Hohlunderbee bereitet werden, kommen unter den von beſagten F Früchten und Beeren handelnden Artikeln vor; von denen aus Hirſe, Gries, Grütze, Reiß ꝛc. ten Breien der Artikel Ziegel-Brei nachzuſeh

Vom Gerſten-Brei, ſ. unter Gerſte.

Vom Haber-Brei, ſ. Th. II. S. 685.

Breihan, Broihahn, eine Art Weißbier; ſ. S. 160, fgg.

Breiken, an Garnſäcken der Fiſcher; ſ. Th. XIII, S

, L. Latitudo, Fr. Largeur, iſt eine von den drey pteigenſchaften eines Körpers. Denn, man kann einen Körper anders vorſtellen, als ein Ding, es ſich in die Länge, Breite und Tiefe erſtreckt usdehnt.

Wenn die Werkleute von der Breite eines Gebäudes, welchem ein Dachwerk gerichtet werden ſoll, reden, gen ſie, das Haus iſt ſo und ſo viel Fuß geſpannt. m Ackerbau verſteht man unter Breite, ein ebe- und in einer Fläche, ohne Rain oder andern Un- hied hinliegendes, Stück Feld, welches viele Mor- oder auch wohl ganze Hufen, in ſich hält.

bey den Zeugen. und allen demjenigen, was auf n Werkſtuhle fabriciret, und nach der Elle, nach dem be, oder nach irgend einem andern Längenmaße ge- en wird, wird die eigentliche Breite zwiſchen beyden lbändern oder Saalleiſten genommen. Und eben Breite heißt ſodann im Franzöſiſchen inſonderheit oder auch Laize und Layze. In ſolchem Verſtan- dgt man z. B. eine Breite Zeuge, eine Breite ; eine Breite Leinwand, eine Breite Taffet ꝛc. gleichen: man müſſe ſo und ſo viel Breiten von ei- Zeuge oder Tuche zu einem Kleide haben, u. ſ. w.

Bey der Schifffahrt, heißt Breite, die Meſſung Erde, von Süden nach Norden, vermittelſt welcher t auf dem Meere wiſſen kann, wo man ſich befindet.

= Beil, Schlichtbeil; ſ. unter Beil.

= Eiſen, eine Art Meiſſel, dergleichen die Bild- er gebrauchen; ſ. unter Meiſſel.

= Gold, eine Art geſchlagen Gold; ſ. unter Gold- lärer.

= Hammer, eine auf dem Kupferhammer und ſſingswerke gebräuchliche Art Hammer; ſ. unter mmer.

= Holz, Bois mi-plat; ſ. oben S. 182.

Breit-Zange, eine auf dem Meſſingswerke gebräuchliche Art Zange; ſ. unter Zange.

Breitling, eine Art Häringe; ſ. unter Häring.

Breloque, ſ. *Berloque*.

Breluche, ſ. *Berluche*.

Brème, ſ. Braſſen.

Breme, Bräme; ſ. Bremſe.

Bremer Bier, ſ. Th. V, S. 17.

Bremer Pfefferkuchen, ſ. unter Pfefferkuchen.

Bremſe, Bräme, Brämſe, Breme, Brömſe, Vieh-Breme, (im Churkreiſe Daſe,) L. Aſilus, Muſca tormentorum, Oeſtrum, Oeſtrus, Tabanus, Fr. Taon, iſt eine Art großer brauner oder ſchwärzlicher Fliegen, welche im Sommer Pferde und anderes Vieh plagen, dem ſie folgen, um ſie zu ſaugen, und ſich von ihrem Blute zu mäſten.

In das zur Naturgeſchichte dieſes Inſectes gehörige, kann ich mich hier nicht einlaſſen, ſondern verweiſe deshalb auf des Hrn. Degeer vortreffliche und mit Kupfern erläuterte Abhandlung über den Urſprung der Bremſen, im XXII B. der überſ. Abhandl. der Kön. Schwed. Akad. d. Wiſſ. a. d. J. 1760, S. 272—285. Der eigentlichen Abſicht meines Werks gemäß, habe ich es bloß mit dem Stiche der Bremſen, und den Mitteln, das Vieh dawieder zu bewahren, zu thun.

Vallisneri hält dafür, daß, wenn die Bremſe mit ihrem ſehr ſcharfen Stachel das Fell der größten Thiere durchbohrt, alsdann, ſo wie nach dem Biſſe der Natter und dem Stiche der Bienen, eine Art von ſehr beißendem und ſcharfem Gift nachfließe, welches die feinſten Fäden der Nerven mit unerträglichen Krämpfen reiße und gleichſam trenne, und indem es mit dem Blute in Gährung geräth, die Thiere wüthend mache. Reaumür hingegen iſt der Meinung, daß dieſer Schmerz die Wirkung einer bloßen mechaniſchen Wunde, nicht aber eines Giftes oder einer andern ſcharfen Materie, ſey, welches die

die Bremſe durch den Stachel durchfließen lieſſe. Der berühmte Morgagni unterſucht die Gründe dieſer beyden Beobachter, und glaubt, ſich für keine von dieſen beyden entgegen geſetzten Meinungen erklären zu dürfen, hingegen vermuthet er gewiſſer Maßen, man könne eine Meinung mit der andern verbinden, und ſagen, der Schmerz, welchen die Bremſe den Thieren verurſachet, rühre von 2 Umſtänden her, welche ſich zuweilen vereinigten, nähmlich von einem ſtarken Nerven, und von einer beißenden und ſcharfen Feuchtigkeit zugleich. Hr. Velthuſen in Göttingen, unterſuchte, nach dem Berichte des 72 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1771, einige dieſer Fliegen. Er hoffte leicht ſowohl das Bläschen mit dieſer beißenden Feuchtigkeit, als den hohlen Stachel, finden zu können, ſo wie man ſie gar bald an den Weſpen und Hornißen entdeckt; aber alle ſeine Mühe war umſonſt, ob er ſich gleich der ſchärfſten Gläſer bediente. An dem Stachel, ſo groß er auch in Vergleichung mit dem Bienenſtachel, iſt, konnte er weder aus- noch inwärts eine Oeffnung entdecken. Eben ſo wenig war es ihm möglich, das Bläschen oder ein anderes Behältniß zu finden, worin das vorgebliche Gift aufbehalten werden möchte. Auch iſt es ihm niemahls geglückt, dieſe giftige Feuchtigkeit heraus dringen zu ſehen, wenn er ſtark den äuſſerſten Theil des Bauches und den Anfang des Stachels, drückte, da ſie doch leicht bey den Bienen, Weſpen, Hornißen und allen andern Thieren, welche beym Verwunden Gift in die Wunde laufen laſſen, hervor kommt. Damit indeſſen gar kein Verdacht wegen des Daſeyns dieſes beißenden Giftes übrig bleiben möchte, koſtete er ſelbſt und ließ verſchiedene andere Perſonen das ganze Werkzeug koſten, mit welchem die Bremſe verwundet. Er nahm es mehrmahl mit den benachbarten Theilen unten am Hintertheile, in den Mund, und zerquetſchte es mit den Zähnen zwiſchen den Lippen und der Spitze der Zunge. Er fühlte bey dieſen Proben nicht den

minder

mindeſten beißenden Saft, noch die geringſte beſchwerliche oder wiederliche Empfindung. Wenn dieſe Feuchtigkeit, wie man glaubt, ſcharf und beißend wäre, und, indem ſie kaum an lebendiges Fleiſch kommt, ſtark reißte, und ſogar die Nerven des Rindviehes brennte, ſo hätte er bey dieſen Verſuchen gewiß ein Stechen auf der Zunge empfinden müſſen, ſo wie der kleinſte Tropfen von derjenigen Feuchtigkeit, welche die Biene beym Stechen aus ihrem Stachel heraus fließen läßt, der Zunge ſehr beißend und ſchmerzhaft vorkommt (ſ. Th. IV, S. 482).

Es kommt folglich, wenn eine Bremſe das Fell eines Thieres durchbohrt, kein Gift oder irgend eine beißende Feuchtigkeit aus ihrem Stachel hervor. Der ganze Schmerz iſt vielmehr bloß mechaniſch, und rührt von dem beſondern Bau des Werkzeuges her.

Es beſteht daſſelbe aus 3 ſtarken und ſchneidenden Haken von hornichten Weſen, welche zuſammen gleichſam eine Schere ausmachen. Gewöhnlich verurſachet es keinen großen Schmerz; wenn es aber zufälliger Weiſe einen größern Nerven und einen empfindlichern Theil des Thieres trifft, oder, welches noch wahrſcheinlicher iſt, wenn die Bremſe vielleicht aus Schrecken und allzugroßer Eilfertigkeit den Stachel in einer Richtung zurück zieht, die derjenigen entgegen geſetzt iſt, in welcher ſie denſelben in das Thier hinein brachte; alsdann wird der Stachel, indem er, vermöge ſeiner Haken, die Haut zerreißt und die Nerven gewaltſam aus einander zerret, den ſo heftigen, faſt unerträglichen Schmerz verurſachen, welcher das Thier in die größte Wuth bringt.

Zu verhindern, daß das Vieh nicht von den Bremſen geſtochen werde, darf man nur daſſelbe mit dem Safte aus Kürbißblättern, oder mit Waſſer, darin geſtoßene Lorbeeren geſotten worden, beſtreichen. Die Fuhrleute ziehen Hanf ſammt dem Kraute aus, wenn ſie es haben können, und beſtreichen ihre Pferde damit. Wenn man ferner Attichkraut und Knoblauch durch einander nimmt,

en Saft daraus preſſet, Schmeer dazu thut, und alles n einer Pfanne unter einander prägeln läßt, bekommt nan eine Salbe, darein man einen wollenen Hader erfen, und die Pferde an denen Orten, wohin ſich die Bremſen gern zu ſetzen pflegen, als: an dem Schlauche, inter dem Schweife, neben den Augen, und an andern rten, damit abſtreichen darf, ſo kommt keine Bremſe och Fliege dahin. Oder, man kann auch Tannenzapen in Waſſer ſieden, ein Wiſchtuch darein tunken, nd die Pferde oder das Rindvieh damit abwiſchen.

Nach des Hrn. Dons-en-brai zu Paris Vorſchlag, werden ie Blätter oder auch die grünen Schalen von wälſchen Nüſſen in nem Keſſel mit ſo vielem Waſſer, daß ſie völlig bedeckt wern, eine Viertelſtunde gekocht, damit das Waſſer recht kräfg und bitter werde; alsdann wird das Vieh mit dieſen Blätrn und Schalen, ſonderlich an denen Stellen, wo es das Unieſer am wenigſten von ſich abhalten kann, wohl eingerieben. ind die Blätter und Schalen verbraucht, ſo nimmt man einen opfen, tauchet ihn in dieſes Waſſer, und wäſcht das Vieh ißig damit. Dieſes Mittel braucht man in der Zeit, da die liegen am meiſten ſtechen, entweder alle Tage, oder um den dern und dritten Tag. In Ermangelung der Wallnußblätr und Schalen, würde man auch andere bittere Blätter und räuter, als: Wermuth, u. d. gl. dazu gebrauchen können.

Die großen braunen Bremſen pflegen beſtändig zu rummen, daher auch ihr Nahme entſtanden zu ſeyn heint. Es gibt aber auch kleinere graue, welche ohe allen Laut dem Viehe auf die Haut fallen.

Zu dem Geſchlechte der Bremſen gehört auch ein geiſſes Inſect, der Biſſewurm (Bies- oder Biß-wurm) nannt, wodurch das Vieh zur Sommerszeit dermaßen ängſtiget wird, daß es heftig zu laufen, oder, wie der meine Mann im Niederſächſiſchen redet, zu biſſen iſchen, büſſen, bieſen, Fr. beſer oder bezer, mouer) anfängt. Dieſes Inſect, ſo bekannt es unter den ndleuten iſt, welche vielfältig die Schädlichkeit deſſelen erfahren, indem ganze Heerden Vieh verjagt und Korn getrieben, auch oftmahls Wagen und Pflug

zer-

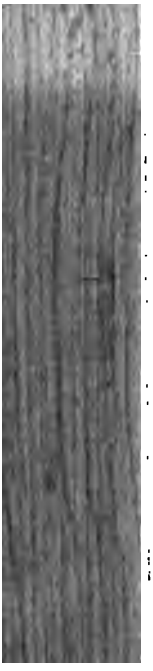
zerbrochen werden, wenn ſich dieſes kleine Thier dem Zugviehe nahet: ſo unbekannt iſt doch der Urſprung deſſelben. Die gemeinen Leute, welche ſelbiges am erſten zu kennen, und zu tödten, Gelegenheit haben, rechnen es zu dem Bremſen, und legen ihm einen Stachel bey, welcher ſo heftige Schmerzen verurſachet, daß um deswillen das Vieh ſo wüthend wird, und davon läuft. Die Klappe, die am Hintertheile iſt, und ſich im Fliegen niederwärts beugt, nennen ſie den Stachel, der zum Verwunden bereit gehalten werde. In dieſem Urtheile iſt etwas wahres, etwas aber unrichtig. Jenes beſteht darin, daß dieſes Inſect zu dem Geſchlechte der braunen großen Fliegen, oder Bremſen, gehört: doch iſt es nicht ſo dick und rund, wie eine Bremſe, ſondern etwas länglicher, und hat große hervorſtehende Augen. Im Munde hat es einen kleinen Saugerüſſel, durch welchen es ſeine Nahrung in ſich zieht; und wenn es ein lebendiges Thier ſticht, oder ſich an demſelben anſauget, ſo macht dies nicht mehr Schmerzen, als ein anderer Bremſen- oder Fliegen-Stich. Der Klappe an dem Hintertheile des Inſectes, gibt man fälſchlich den Nahmen Stachel, womit ein Thier geſtochen werde. Es iſt dieſe Klappe eigentlich der Legeſtachel, durch welchen die Fliege ihre Eyer legt. An dem Leibe iſt derſelbe breit, am Ende aber rund, und in demſelben eine Oeffnung, worin das Ey, welches die Fliege legen will, anzutreffen iſt. In den Sommermonathen kommt dieſe Fliege zum Vorſchein. Wenn ſie ſich gepart hat, und nunmehr Eyer legen will, ſucht ſie ſich, nach dem Triebe, welchen der Schöpfer allen Creaturen eingeprägt hat, einen Ort, wo ſie ihre Eyer auf einen ſolchen Ort hinlegen kann, daß ſie ausgebrütet, und die Brut ſo lange ernährt wird, bis ſie fliegen, und ſich die Nahrung ſelbſt ſuchen kann. Dieſe Stelle findet ſie bey den Thieren, und zwar bey ſolchen, deren Haare nicht glatt und feſt anliegen, auch nicht zu dick ſind; daher ſie weder bey den Pferden, noch auch

bey

bey den Schafen, wo ſich dieſe Fliege ebenfalls oft einfindet, einen bequemen Platz für ihre Eyer antrifft. Bey dem Rindvieh aber, und bey dem Rothwildbret, findet ſie den Ort, ſonderlich bey denen, die noch jung ſind, oder die wegen Mattigkeit im Frühjahre nur ſpät ſtarkes und feſtes Haar wieder bekommen. Ueber dergleichen Thiere hält ſich dieſe Fliege mit ihren Flügeln, und läßt zugleich das Ey auf der Oeffnung der Klappe herab fallen. Das Ey hat etwas klebriges an ſich, und hängt ſich an die Haare. Fällt das Ey nun gerade auf den Rücken oder Hals des Thieres, ſo bleibt es an den Haaren hangen, ſenkt ſich zwiſchen denſelben herab, und fällt auf die Haut des Thieres. Hier wird es erwärmt und ausgebrütet, und aus dem Ey kriecht ein kleiner Wurm heraus, der ſich in die Haut des Thieres hinein frißt, und alsdann entſtehen an dem Rindvieh und Wildbret die Beulen, deren ich im IV Theil, S. 353, f. Erwähnung gethan habe, und welche der gemeine Mann Daſelbeulen oder Biekbeulen nennet. In dieſer Wohnung bleibt der Wurm den Herbſt und Winter über, und nährt ſich von den Säften und dem Blute des Thieres. Wenn er ein erſtes Alter und Größe erreicht hat, wird er zu einer Puppe, wie eine Raupe, und aus der Puppe kommt die Fliege hervor, welche ſich die erſte Oeffnung in der Haut, wodurch der ausgebrütete Wurm in die Haut hinein gekrochen iſt, wieder öffnet, heraus kriecht, davon fliegt, ſich gattet, Eyer legt, und alsdann ſtirbt.

Dieſes iſt die Lebensgeſchichte eines Inſectes, welches nicht allein ganze Heerden Vieh ſcheuchtern und wild macht, ſondern auch großen Schaden anrichtet, indem nicht allein das Thier, welches deſſen Eyer in ſeiner Haut ausbrütet, dadurch ſehr entkräftet, ſondern auch die Haut dadurch zerbohrt wird, daß ſie hernach nicht ſo gut gebraucht werden kann.

Gleichwie der Schöpfer dieſer Fliege den Trieb gegeben hat, ſich bey den lebendigen Thieren eine Stelle zu ſuchen,



gleich an, heftig zu rennen und zu spring
Schwänze über den Rücken zu bewegen, u
Fliege abzuwehren, oder zu verhindern, d
nicht in gerader Linie auf den Rücken des
lassen kann. Und dieser Trieb ist bey dem
maßen stark, daß, wenn ein Mensch nur m
den Ton dieser Fliege nachmacht, eine
Vieh sogleich in Unordnung gebracht wi
davon läuft, was nur laufen kann. Das
ist das Streichen durch die Gebüsche, wod
gehindert wird, das Vieh zu verfolgen, a
welche an den Haaren sitzen, abgestreifet

Was künstliche Mittel betrifft, welche
Insect gebraucht werden können: so lehrt d
heit dieses Insectes von selbst, daß es insbe
se 2 Stücke ankomme: 1) daß man verhin
dem in der Haut des Viehes ernährten Wu
ge werde; 2) daß die Fliege gehindert wer
zu legen. Das erste läßt sich durch folgen
reichen. Man untersucht im Herbste das
welches im Frühjahre sehr mager und ma
An diesem wird man viel Beulen, sonderlic

ge ihre Eyer legt, iſt es vortheilhaft, wenn
zen und magern Viehe den Hals und Rücken
it einer Speckſchwarte ſtreicht, allein nicht
n mit den Haaren, damit dieſe eines Theils
n, andern Theils aber die Eyer der Fliege
tigen Haare nicht anhängen können.
uersleute pflegen das Rindvieh auf dem
it Salz zu beſtreichen. Man macht hier-
einen Aberglauben, und lehrt dabey albere
echen. Die Sache aber hat ihren natürli-
und Nutzen. Das Salz bleibt, wenn es
en wird, in den Haaren hangen, ſchmilzt
zen, und ſchießt alsdann wieder als ein zar-
n die Haare, und eben hierdurch verhindert
ſecten-Eyer, die ſich an die Haare hängen,
die Haut zum Ausbrüten kommen können.

des Hannov. Magaz. 9. J. 1770.
von dem eigentlichen Urſprung der groſſen Fliegen-
unten Daſſelbeulen des Rindviehes, von C. F. W.
r. Wernich) ſt. im 63 St. der Berlin. wöchentl.
er merkwürdigſten Sachen ꝛc. 9. J. 1754, S. 497—
St. S. 513—516, und im 68 St. S. 537—541.

iedene Art Bremſen findet ſich in dem äuſ-
en ſehr häufig. Sie plagt die Rennthiere,
Reichthum der Lappländer, dergeſtalt, daß
thigt ſehen, ihre Rennthiere im Sommer
ken und mit Schnee bedeckten Gebirge zu
ie ſonſt aus Furcht vor dieſer Fliege ſo wild
ſie alle davon laufen. Dieſe Rennthier-
liche die Lappländer Cutchma nennen, und
us zuerſt, unter den Nahmen Oeſtrus tho-
ngulo nigro, alis immaculatis, pedibus ni-
ben hat, iſt noch einmahl ſo groß, als die
dern einheimiſche. Dieſes Inſect erzeugt
Ey, welches auf den Rücken des Rennthie-
Bremſen geleget wird, und fällt in der Mitte
s, wenn das Thier die Haare abwirft, mit
s ſeiner Wohnung herab. Sobald das In-

ſeet hervor gekrochen iſt, ſchwebt es beſtändig üb
Rennthiere, und ſucht ſein Ey in die aufſtehende
re deſſelben zu legen. Dieſe Thiere hingegen h
ne ſo vorſichtige Furcht davor, daß ſie, wenn au
tauſend beyſammen ſind, und nur eine einzi
mächtige Fliege ſumſet, mit einander ihre Hör
ſen, und den ganzen Leib ſchütteln. Weil d
Rennthierkälber im erſten Frühlinge ihr Haar n
werfen, ſondern feſt anliegend behalten, ſo k
Ey zwiſchen daſſelbe gebracht werden. Dieſe
her im zweyten Frühlinge von Geſchwüren frey,
ſonſt von den am Rückgrath verborgen legende
ſen erzeugen. Wenn dieſe Eyerchen nun am Rü
gen bleiben und auskommen, ſo durchſticht da
die Haut, und quält das arme Thier, vornehm
dritten Jahre, ſo ſehr, daß es ganz abgezehr
daher rührt es auch, daß die Felle am Rücken g
lich voll Narben ſind. Die Krähen folgen d
den in großer Menge, um die Bremſen von dem
der Rennthiere wegzuſchnappen. Zur Ver
dieſer Inſecten pflegen die Lappländer Baumſ
(Agaricus) bey ihren Wohnungen, wenn ſie di
Thiere füttern, zu verbrennen.

Oeſtrus Rangiferinus, deſcriptus à CAR. LINNÆO, ſ. i
Soc. Reg. Upſal. ad A. 1741. Stockh. 1746, 4. S. 102
Hrn. Linnäi von derer Rennthiere Bremſe Kugeln ob
Anmerkungen, ſ. im 12 St. des IV B. des Oberlauſ
zur Gelahrh. und deren Hiſt. Lpz. und Görl. 1743, 4
Von den Bremſenbeulen in den Häuten der Rennthiere in
von Carl Linnäus, ſ. nebſt der Abbild. im I B.
Abhandl. der Kön. Schwed. Akad. d. Wiſſ. S. 145
Fernerer Verſuch und Hülfsmittel für der Rennthiere
Krankheit, Curbma genannt; übergeben von Mart. Tri
ſ. im 13 St. des IV B. des Oberlauſitz. Beytr. ꝛc. und
der überſ. Schwed. Abhandlungen, S. 158—163.

Bremſe, L. Paſtomis, oder Poſtomis, nennet m
ein Inſtrument von Eiſen, welches wie eine Feu
geſtaltet iſt, und aus 2 langen und eingekerbten
beſteht, welche oben vermittelſt eines Gewindes

der hangen. Mit dieſem klemmen die Pferden die Naſe oder die Ohren ein, hen müſſen, wenn man ſie beſchlagen gewaltſame Operation mit ihnen vor allzu ungeberdig dabey anſtellen. Deſ: : im XXV Th. Fig. 1459.

h hölzerne Bremſen, welche oben mit r mit einer Schnur zuſammen gebun: bey dergleichen Dienſte thun, als die müſſen dieſe keine ſcharfe Ecken haben.

Bremſe, bey den Seilern, ein hare: yes um die ſo genannte Lehre gewickelt tau beym Seilen glättet. Die Brem: it einem beſondern Bremſeſtrick be: mit einem Knüppel oder Bremſeholz,

Handwerke und Künſte, 1ste Samml. Berl.

, ein rarer Thaler, welchen Nic. Bremſe, u Lübeck, 153- ſchlagen, und ſein Zei: e, hinzufügen ließ. Siehe Fig. 363 (2).

Bündmanns ſonderbare Thaler und Mün: Lpz. 1734. 4. S. 79. f.
ollſtändiges Thaler-Cabinet, Königsb. und . 1752, S. 390. f.
ELEN programma de nummo Lubecenſi, vulgo r. Lubec. 1723, 4.

mahlen, Einbrennen, heißt auf eine n eiſernen heiß gemachten Zeichen ein nen, daß man dieſelbe daran erkennen gt man in einer Haushaltung nicht nur s Geſchirr, eichene Pfähle u. d. gl. ſon: ieh, dergeſtalt zu zeichnen, damit man ſie gleichen deſto eher unterſcheiden könne. ern, heißt Brennen, Fr. Flatrer, ins: iſen von der Form eines Schlüſſelbar: den laſſen, und es mitten auf die Stirn

Bodens, oder den Raſen, anzünd
läßt. Man verfährt dabey folgender
ſen des Bodens werden ausgeſtochen
Haufen, damit ſie trocknen, und brenn
zu Aſche. Die Aſche wird ſodann üb
fläche des Bodens ausgebreitet und

Die beſte Art, den Raſen von der
men oder abzuſchälen, (Fr. écher, écu
Badenſchen das Schorben der Felde
folgende. Nachdem man im Winter d
hat, die drey Hauptbinderniſſe, Waſſe
che große Wurzeln, zu deren Ausrottu
nicht ſtark genug iſt, wegzuſchaffen, w
Mitte des März zur Abſchälung eines
ſchritten. In dieſer Abſicht muß ma
zahl Tagelöhner, nach dem Umfang
den Feldes, miethen. Jeder von die
mit einer ſo genannten Schäl-Hac
Fig. 364, verſehen ſeyn. Dieſe muß a
um ſcharf, wie ein Hobel, und etwann
Das Eiſen iſt von unten heran 6 Zoll
weiter es nach dem Stiele herauf komm

12 Pfund ſchwer ſeyn. Iſt es leichter, ſo thut die nöthigen Dienſte nicht.

Der munterſte und verſtändigſte Arbeiter muß, zur Anführung der übrigen, ausgeſucht werden. Es muß derſelbe in einer gehörigen Stellung ſtehen, ſeine Schälhacke zu führen, ferner einen Hieb erſt rechter Hand, dann gerade vor ſich, und zuletzt linker Hand, in die Erde thun. Der auf der Hacke liegende und aufgehobene Raſen muß hernach, mit einer Bewegung, dem Arbeiter zur rechten Hand in ſeiner natürlichen Lage, ſo daß die Erde unten zu liegen kommt, geleget werden. Es muß derſelbe durchaus ſo tief abgeſtochen werden, daß wenigſtens 4 Zoll dick Erde daran bleibe, damit ſolcher Geſtalt alle durch einander gelaufene Wurzeln des auf der Fläche gewachſenen Unrathes mit hinweg geſchafft werden, weil ſonſt dieſe Wurzeln aufs neue auskeimen, dem Getreide Schaden thun, und es mit der Zeit ganz verdämmen. Der Anführer muß, wenn er ein Stück Raſen weggenommen, und zu ſeiner Rechten gelegt hat, einen kleinen Schritt weiter gehen, und noch ein gleiches Stück von gleicher Größe und Dicke wegnehmen. Dieſes legt er wieder zu ſeiner Rechten, in einer Linie mit dem vorigen, ſo daß die beyden Ränder auf einander zu liegen kommen, und das zweyte mit dem hinterſten Rande ein wenig tiefer liege. Auf ſolche Art geht er nun ferner gerade fort, und legt alle Raſenſtücke an einander her. Sobald er die zwey erſten Raſenſtücke aufgehoben hat, fängt der zweyte Arbeiter, welcher linker Hand einen kleinen Schritt hinter ihm ſteht, ſeine Reihe von Raſen ebenfalls an, wegzunehmen, wie der erſte, und ſeinen Raſen auf ſeine rechte Seite auf den Fleck, wo ſein Anführer ſo eben leer gemacht hat. Wenn dieſe beyden fortrücken, ſo ſtellt ſich nach und nach ein jeder von den übrigen Arbeitern, einer nach dem andern, ſeinem Vorgänger zur linken Hand, einen kleinen Schritt hinter ihm, und macht es eben ſo. Solcher Geſtalt

denn dieſe Arbeit muß allemahl in einer
richtet werden. Und auf dieſe Art geht es
der fort, bis das ganze Feld abgeſtochen i

Zu dieſer Arbeit haben einige engliſche
auch ſo genannte Schäl- oder Abſtech-
Negazoneur, vorgeſchlagen. Ein Pflu
ſten und ungekünſteltſten Art, iſt derjen
Bradley, in ſeinem complete body of hu
43, folgender Maßen beſchreibt. Sie
Von A bis A iſt der Grengel des Pfluges etwa
und in den Block B, welcher von reinem Holze
muß, eingezapft und vernagelt. C C ſind die Blä
len; dieſe ſind inwendig platt, daß ſie an das S
gleich anliegen, und werden mit einem Bolzen
auf jeder Seite daran befeſtigt, wie den D zu ſe
das Schneidemeſſer von verſtähltem Eiſen, ohnge
und 12 bis 18 Zoll lang, nachdem es die Noth
Dieſes Meſſer muß ſo gemacht ſeyn, daß es
Boden, als an den Seiten, wo es an die S
wird, ſchneidet. F F ſind 2 eiſerne Stäbe, die
halten, daß ſie nicht weichen. Dieſe Säulen
äuſſern Seite eingezapft ſeyn, und durch der
G G ſind die Pflugſterzen; ſie müſſen ſchief zwiſ
gel und die Säulen befeſtiget werden. Die
dem Grengel haben den Nutzen, daß der Pflug m

aufwärts gekehrten Schneide, einem Handgriffe, und einem oben befeſtigten Querholze. Hiermit wird der Raſen, ohngefähr 1 Zoll dick, und zwar nach der Quantität der darin befindlichen Wurzeln, oder anderer Pflanzenmaterien, mehr oder weniger von der Oberfläche abgeſchnitten. Die Raſenſtücke, welche 1½ Fuß lang, und 9 oder 10 Zoll breit ſind, werden nachher umgekehrt, damit ſie trocknen.

Der Verfaſſer des New Syſtem of agriculture ſchlägt zu eben dieſer Abſicht folgenden Pflug vor. Eine hohle Pflugſchar, welche in der Mitte eine ſcharfe Schneide hat, die von ihrer Spitze bis oben hinab geht, und an beyden Seiten eine Art von Ohren hat, welche an der Spitze anfängt, und an das Ende der Pflugſchar zurück läuft, muß an ein leichtes, doch ſtarkes, Stück Aeſchenholz, das vorn ſpitzig, hinten aber dick und ſtark ſeyn muß, befeſtiget werden. Die Pflugſchar muß von einer Spitze der hinten befindlichen Ohren, bis zur andern, 2 Fuß breit, 1 Fuß lang, und 1 Fuß hoch, ſeyn. An dem Ende der Stange von Aeſchenholz, muß ein ſtarkes Stück Holz, gleich einem Hebel, beynahe perpendikulär, doch etwas nach hinten zu hangend, befeſtiget werden. Es muß 2 Fuß lang ſeyn, und an dem Ende ein Querholz haben, um das Geſchirr des Pferdes daran zu befeſtigen. Die Pflugſterzen oder Handhaben des Pfluges, und die Pflug- oder Streichbreter zur Umkehrung der Raſen, müſſen gleichfalls daran befeſtigt ſeyn. Alsdann iſt das Werkzeug fertig, und jeder Pflug-Junge wird es, nach einer kleinen Anweiſung, bequem führen können. Er muß an dem Ende eines Feldes anfangen, und ſo, wie er fortgeht, wird ſich ein Raſen gegen die Verzäunung des Feldes, und der andere nach der inwendigen Seite deſſelben, hinkehren. Wenn er umkehrt, muß er den Pflug gerade längſt dem Ende des letzterwähnten Raſen ſtellen; denn er bedecket einen Theil des Grundes, der nicht aufgeſchnitten iſt. Dieſer wird

ten werden. Man hat ſolches aber für
Mühe anzuſehen, zumahl da die erſte Ben
die ſonſt gewöhnliche Methode, ſo geringe
Der Erfinder des Pfluges hat auch hier
quemes und leicht zu verfertigendes Werk
Man muß ſich eine Walze von dem
geſunden Baumes machen laſſen, welche
ſchwer iſt. Um dieſe Walze herum leget
2 Fuß von einander; dieſe müſſen von tü
und feſt angenagelt ſeyn. Auf jedem Reif m
te, eine Schneide, etwann 5 oder 6 Zoll
Fläche des Reifes in die Höhe gehen. Di
müſſen ſehr ſcharf, feſt, und wohl verſtäh
die Laſt der Walze im Umdrehen ſie vollko
als ſie reichen können, in die Erde eindrü
nicht beſchädige, daß ſie etwann ſtumpf
beugen, oder abbrechen. Ein Pferd kan
ſehr wohl ziehen. Mit derſelben muß
Feld, welches man brennen will, und zu
die Streifen, die der Pflug abgeſchält ha
Solcher Geſtalt werden aus dem Raſen
Fuß lang, und 1 Fuß breit, werden.
Nunmehr muß ich auch zeigen, wie d

der Boden leicht, und das Wetter ſchön und
werden die Raſen, wenn ſie nur einmahl auf-
und umgekehret werden, ſchön trocken. Wenn
oder ſelbſt die Dumpfigkeit des Bodens, oder
e Witterung, ſolches verhindert, ſo müſſen die
hohl als möglich, in kleinen Haufen über ein-
eget werden; denn, wenn dem Winde zwiſchen
n ein Durchgang gelaſſen wird, ſo trocknen ſie
Bisweilen iſt es ſchon zureichend, wenn man
: Höhe richtet, und ſolcher Geſtalt mit den
Enden ſich gegen einander lehnen läßt.

die Raſen zum Anzünden trocken genug ſind,
le an einigen Orten recht gut allein; an andern
ß man noch andere leicht zu entzündende Ma-
t zu Hülfe nehmen. Der Landmann kann wiſ-
t ſie allein anzünden könne, oder ob er ihnen
n Zuſatz geben müſſe, wenn er beym Auswerfen
Beſchaffenheit Achtung gibt. Iſt nähmlich der
hr leicht, ſind die Raſen dünn, und haben we-
eln, ſo brennen ſie allein nicht gut; iſt hinge-
Boden beſſer, ſind die Raſen dicker, haben ſie
jeln in ſich, und ſind viele Stängel und Blät-
f, ſo brennen ſie ohne Zuſatz. Im erſten Falle
trocknes Heu, oder trocknen Ginſt, unter jeden
nd, wenn die Raſen ſehr ſchlecht ſind, und man
ufen davon gemacht hat, zwiſchen den Raſen
n Haufens, legen. Am beſten iſt es, keine gar
Haufen zu machen, die Raſen mögen beſchaf-
wie ſie wollen; denn, ſo brennen ſie allezeit am
d je zahlreicher die Haufen ſind, ein deſto grö-
il der Oberfläche des Bodens wird durch das
ſelbſt gebeſſert. Denn, unfruchtbare Boden
cht bloß durch die Aſche der gebrannten Ra-
ert, ſondern ihr Erhitzen ſelbſt, welches durch
ie geſchieht, dienet, ihre Theilchen aufzulöſen,
fruchtbarkeit, die ſie erhalten, zu vergrößern.

Einige errichten diese kleine Haufen von Rasen recht künstlich. Sie nehmen, zu einem jeden, 10 oder 12 Rasen, die sie mühsam zusammen flechten, so daß die Rasen inwendig eine Höhlung haben, wie sie denn auch an verschiedenen Orten Oeffnungen dazwischen lassen, welche Oeffnungen und Höhlen sie alsdann mit dem trocknen Heu füllen.

Ein guter Schiebkarren von Rasen, ist zu jeden Haufen genug; und wenn sie von der schlechten Art sind, wird nur ein wenig von der trocknen Materie unter und zwischen ihnen geleget. Der Arbeiter muß die Rasen alsdann auf den Enden in die Höhe richten, und sie so los, als nur immer möglich ist, setzen. Wenn nun alle Haufen auf diese Art in die Höhe gerichtet sind, und 1 oder 2 Tage zum fernern Trocknen gestanden haben, wird das trockne Heu angezündet, davon die Rasen denn gleichfalls Feuer fassen, und zum Gebrauch des Landmannes genugsam brennen.

Wenn es gut brennt, so wird der ganze Haufen anfänglich schwärzlich und dunkel aussehen; in einer kurzen Zeit darauf fangen die Rasen an zu krachen, und in Stücke zu krümeln; bald darauf fallen sie in einen Haufen röthlicher oder gelblicher Asche, worin noch verschiedene Klumpen bleiben; nach noch einer kleinen Weile wird ein großer Theil dieser Klumpen zerfallen, und die Asche an den meisten Theilen blaßgrau, und an einigen weißlich, werden. Ein Landmann kann nunmehr leicht beurtheilen, in welchem von allen diesen verschiedenen Umständen die Asche zu seinen Absichten am besten sey. So lange die Rasen noch schwarz sind und zusammen halten, sind sie noch nicht genug gebrannt. Wenn sie anfangen zu krachen und zu krümeln, kommen sie dem Zustande, in welchem sie ihm nützlich seyn können, schon näher. Der rechte Zustand aber, darin er sie gebrauchen kann, ist, wenn die Rasen in Asche zerfallen sind, und doch noch eine gelb- oder röthliche Farbe haben.

en. Die Aſche iſt alsdann völlig gemacht, und hat och ihre vollkommene Kraft. In jeder Minute, die e nach dieſer Zeit noch brennt, verliert ſie einen Theil on ihrer Güte.

Alle heftige Hitze nimmt die Kraft der Raſen weg, ie der Landmann darin zu behalten wünſchet. Er muß e alſo vermittelſt eines langſamen Feuers brennen. Je eniger er alſo anderes Brennzeug hinzu thut, deſto beſ: r iſt es; und damit er davon ſo wenig, als möglich, nö: hig haben möge, wird er wohl thun, die Raſen vor: er ſo gut, als nur immer geſchehen kann, trocknen zu aſſen. Eben deswegen iſt auch die Aſche, die von eichen Raſen kommt, beſſer, als die von der ſchlechtern rt derſelben kommende, weil die reichen Raſen vor ch allein, und zwar ſehr langſam, brennen.

Ferner hat man dahin zu ſehen, daß die inwendige eite der Raſenhaufen allezeit ſtärker gebrannt werde, ls die auswendige. Auch iſt es bisweilen ſchon genug, enn die auswendige Seite wohl aufgeriſſen iſt, und von em kleinen Blaſen aus einander fällt. Wiewohl, es ßt ſich hier keine allgemeine Regel geben; denn, die atur der Raſen iſt ſo ſehr unterſchieden, daß einige, enn ſie ſchon ſtark genug gebrannt ſind, dennoch ſo nge an einander hangen, bis man ſie zerſchlägt; an: re aber brechen und zerfallen ſchon, ehe ſie noch halb n den gehörigen Zuſtand geſetzet worden ſind.

Der Landmann kann aus der Beſchaffenheit der Ra: n beurtheilen, was für einen Grad von Feuer ſie auch alten können, und welchen Zuſatz von anderm Brenn: nge er noch nöthig habe. Dieſes muß er vorher wohl wägen, indem ſehr vieles darauf ankommt. Am beſten eht dieſe Operation von Statten, wenn die Haufen ſo nge brennen, als ſie brennen müſſen, und man ſie als: dann ganz auf der Erde ſtehen laſſen kann. Dieſes heru: et aber auf der Quantität des dazu kommenden Brenn: nges, ingleichem auf der verſchiedenen Beſchaffenheit

der

worden, und ganz geblieben ſind. Denn,
brochen und aus einander gerührt werden, ſo
ein windiger Tag kommt, die Hälfte der Aſch

Wenn die Haufen auf jetzt beſchriebene A
und das Bremzeug, nach der Beſchaffenheit
dergeſtalt eingerichtet geweſen, daß die Ha
ſam gebrannt ſind, und ganz da ſtehen, läß
lange ſtehen, bis ſie ganz kalt geworden ſind
ſolches geſchehen iſt, und einer oder ein P
gengüſſe erfolgt ſind, ſo muß man alsdann
chen, ſie zu verbreiten, welches am beſten a
len Tage geſchieht. Zuvörderſt nimmt man
Haufen herum, die Oberfläche der Erde 3
tief, auf; rücket alsdann den Haufen ein w
fort; nimmt auf dem Orte, wo er geſtanden
de noch etwas tiefer weg; wirft dieſe wegg
Erde auf die Haufen, bricht endlich und miſ
ſammen. Es wird dadurch die Quantität de
mehrt; und man kann ſie, nachdem ſie ſolch
mit dieſer Erde bereichert iſt, ordentlich über
Feld verbreiten, da denn ein jeder Theil deſſ
gehörigen Grad der Fruchtbarkeit erhalten

Einige thun Kalk zu dieſer Aſche, und zwa

Die beſte Zeit, die Oberfläche des Feldes abzuſtechen, und zu verbrennen, ja, ſo gar die einzige Jahrszeit, wenn es mit Nutzen geſchehen kann, iſt von der Mitte des März, bis etliche Tage vor Johannis. Dieſe 3 Monathe ſind zum Glück diejenigen, da der Landmann ſonſt am wenigſten zu thun hat. Wollte man den Raſen eher ſtechen, ſo würde er wieder friſche Wurzel faſſen; eben ſo wenig würde es gut ſeyn, ihn ſpäter zu ſtechen, indem er ſonſt nicht abtrocknete. Dieſe 3 Monathe aber, da die Sonne an unſerm Geſichtskreiſe höher ſteigt, iſt die Erde, nach Beſchaffenheit der Höhe dieſes Himmelslichtes, am trockenſten. Wenn Johannis vorbey iſt, und die Sonne wieder zurück geht, fängt die Erde an, eine Feuchtigkeit von ſich zu geben, die ſich mit dem Rückgange der Sonne vermehrt, und endlich ſo beträchtlich wird, daß ſie die Abtrocknung des Raſens ſehr verzögert, und zuweilen ganz hindert.

Nachdem die Aſche verbreitet worden iſt, hat man weiter nichts zu thun, als das Land zu bepflügen und zu beſäen. Man muß aber nicht tief pflügen, ſondern bloß den Boden dadurch umwerfen, damit alles wohl gemiſcht werde, und man alsdann das Korn darauf ſäen könne. Man hat, bey dieſem Verfahren, auch noch den Vortheil, daß man die halben Koſten des Saatkornes erſparet, und doch eine ſehr reiche Aernde bekommt. Am beſten iſt es, im erſten Jahre Weitzen zu ſäen, und ſolches ſehr ſpät zu thun.

Wenige, wenn ſie die Wirkung eines ſolchen Brennens nicht geſehen haben, können ſich nicht vorſtellen, was für eine vortheilhafte Methode es ſey. Hierzu kommt noch, daß ſie nicht nur bey Ländern, die an und für ſich ſelbſt gut ſind, ſondern auch bey den ärmſten und ſchlechteſten mit einem gewiſſen guten Erfolge gebraucht werden kann. Reiche Boden müſſen ganz und gar nicht gebrannt werden. Auch iſt das Brennen für ſteinige, kieſige und kalkige Boden, oder auch für Länder, welche lange Zeit in Bearbeitung gehalten worden ſind, nicht gut. Es gehört eigentlich für arme, unfruchtbare, mit Binſen bewachſene und heidige

hat, zu Ende ſind, ſo iſt das Land im Stande
Düngung wieder anzunehmen, beym Brennen ab
nicht an. Nichts iſt alſo vernünftiger, als daß,
branntes Land am Ende der 3 Jahre keine geme
annehmen will, man es damit vor dem Verkaufe
ſuchen müſſe. Miſt verurſachet nur eine mäßige
und wird auf einem Lande gebraucht, welches vorh
geweſen iſt. Das Brennen iſt für ein ſolches Lan
vorhin nicht gut geweſen iſt, und verurſachet in den
eine bewunderswürdige Fruchtbarkeit. Es könnt
es dadurch erſchöpfet werden mag, alsdann eine Ve
nehmen; allein, wenn es noch 2 Jahre darauf ohn
ſchöpfet worden iſt, ſo findet keine Verbeſſerung mehr
dann iſt es gar zu arm geworden, und es geht
Lande alsdann wie denen Thieren, die gar zu la
haben, welche, wenn ſie darauf wieder Nahrun
ſterben.

Nach dieſem in der Vernunft gegründeten
dem Landmanne eine Methode vorſchlagen, vermit
wenn ſich ein ſolches Stück Land von ſeiner Unfru
hohlt hat, ſelbiges nach ſolcher Zeit beſtändig frucht
kann. Sie beſteht in Folgendem. So bald er ſein
eingeführt hat, bereite er das Land, zu der ander
gewöhnliche Düngung. Verſuchet er es damit,
völlig erſchöpft iſt, ſo wird es ſelbige gut annehme
dieſe einzige Handlung wird es in einen andern Zuſta

hon gut ſeyn; noch beſſere Wirkung aber wird ein Gemenge
n Pferdemiſt, Kühmiſt, und Flußſchlamm, haben.

Das Brennen iſt ſolcher Geſtalt eine Methode, deren
an ſich eigentlich bey dem ſchlechteſten Boden zu bedie-
en hat. Warum wollte man aber den Vortheil davon
ndern Boden, welche ihrer eben nicht ſo ſehr nöthig ha-
en, entziehen? Aſche iſt, wie ich im II Th. S. 519,
g. gezeigt habe, eine vortreffliche Düngung; und die
itze, welche die Erde dadurch bekommt, wenn kleine
uantitäten von Pflanzenmaterien darauf verbrannt
erden, vermehrt ihre Fruchtbarkeit gar ſehr. Es kann
lſo Aſche für Länder, die eben kein völliges Brennen er-
rdern, eine ſehr gute Düngung ſeyn; und wenn man
nen zu gleicher Zeit Hitze gibt, ſo werden ſie gewiß
ch beſſer darnach werden. Aus dieſem Grunde wird
r Landmann bey vielen Gelegenheiten wohl thun, wenn
r dergleichen Aſche auf dem Lande macht, welches er da-
it zu düngen gedenkt: ſo wird er auch zugleich den aus
r Erhitzung des Bodens entſtehenden Vortheil genie-
n. Da aber hierzu eben nicht das Brennen der
aſen des Landes ſchlechterdings erfordert wird, ſo
ill ich dieſe Methode unter dem Nahmen des unech-
n Brennens des Landes abhandeln.

**Von verſchiedenen Arten des unechten Bren-
ens des Landes.** Es ſind dieſe Methoden an vielen
rten, und zu allen Zeiten gebräuchlich geweſen, ob
gleich durch keinen beſondern Nahmen unterſchieden
orden ſind. Das Brennen des Landes iſt ſo alt, als ir-
nd ein anderes Verfahren, welches uns in der Land-
irthſchaft bekannt iſt. Schon Virgil ſagt:

Sæpe etiam ſteriles incendere profuit agros;

d alle römiſche Schriftſteller, die vom Ackerbau gehan-
lt, haben des Gebrauches des Feuers bey demſelben Er-
ähnung gethan. Inſonderheit aber kann man von die-
m unechten Brennen ſagen, daß es nicht nur ſehr alt,
ndern gewiſſer Maßen allgemein ſey. Vom Brennen

des

des Bodens selbst, reden nur einige dieser Schriftsteller; hingegen des Verbrennens der trocknen Stoppeln und Halme auf demselben, wie auch des Verbrennens anderer Materien, die in dieser Absicht dahin gebracht werden, gedenken Alle. Dieses nenne ich nun eigentlich ein **unechtes Brennen**, worunter ich das Verbrennen solcher Dinge, die ein Boden hervor bringt, und die sonst nicht geachtet werden, oder solcher, die in dieser Absicht auf einen Boden gebracht werden, kurz, das Verbrennen aller Dinge auf einem Boden, ausser den Rasen oder der obersten Bedeckung des Bodens selbst, als welche bey dem echten Brennen in dieser Absicht aufgenommen wird, verstehe.

Asche ist eine sehr gute Düngung; sie ist aber ungleich besser, wenn sie auf dem Lande selbst gemacht wird. Die Menschen scheinen gleichsam durch einen natürlichen Trieb auf dieses Verfahren gebracht zu seyn, denn sie sind an Oertern darauf verfallen, wo keiner den andern diese Methode lehren konnte. In allen Nachrichten von den Gebräuchen in Ost-Indien lesen wir, daß die Einwohner in Ceylon die trocknen Halme ihrer Aernde verbrennen, um dadurch das Land zu der folgenden Aernde zuzubereiten. Und diejenigen, welche uns die erste Nachrichten von Amerika mitgetheilt haben, melden, daß die Einwohner daselbst, trocknes Holz über ihre Felder ausgebreitet, und solches angezündet haben, um dadurch den Boden zu bearbeiten. Auf diese Art kam die Asche ziemlich ordentlich zu liegen, und der Boden wurde gut, und durchgängig gleich, von dem Feuer erhitzet, so daß er nothwendig eine gute Aernde liefern mußte. Da dieses nicht eine so starke Methode, als das Verbrennen der Rasen, war: so konnte es auch für die künftigen Jahre nicht die üble Folge haben, daß das Land dadurch arm gemacht wurde. An Oertern, wo Holz im Ueberfluß ist, kann keine bessere Methode erdacht werden, als klein gemachtes trocknes Holz auf einem Stoppelfelde zu verbreiten, und selbiges

mit

ut den Stoppeln zugleich anzuzünden. Wir dürfen uns icht schämen, auch von den Wilden zu lernen, wenn ie Verfahrungsarten in der Vernunft gegründet sind, ld durch die Erfahrung bestätiget werden.

Ich werde diese allgemeine Methode des unechten Brennens unter 4 Hauptstücken betrachten, und) von dem Verbrennen des Riethgrases auf feuchten ändern; 2) vom Verbrennen der Stoppeln auf Kornfeldern; 3) vom Verbrennen allerley Unkrautes auf Heiden und allgemeinen Weiden, und 4) vom Verbrennen ndrer Materien, die man in dieser Absicht auf ein Land ringt, handeln.

Das Verbrennen des Riethgrases auf feuchten Ländern, ist ein sehr alter Gebrauch, und allemahl sehr gut funden worden. An solchen Orten ist das Gras öfters lz und sauer, und es wächst eine Art von niedrigen Binsen darauf, deren Blätter mehr Platz, als alles ras, einnehmen. Sie sind gemeiniglich gelb, haben n ganz verfallenes Ansehen, und werden etwann im Octoer trocken und strohicht. Alsdann bedecken sie die Erde nmaßen, daß kaum Gras zu sehen ist, und sind zum nzünden trocken genug. Bey solchen Umständen nun muß sich der Landmann einen sehr trocknen und mäßig ndigen Tag zu Nutzen machen, und einen ganzen land eines Feldes so anzünden, daß der Wind die Flamme vor sich her treibe. Der ganze Boden wird alsdann t wenig Minuten mit einer Flamme, und gleich darauf it einer leichten schwarzen Asche, überzogen werden. lsdann muß er den ersten Regen erwarten, um die Asche n wenig zu dämpfen, und gleich darauf den ganzen Boen dick mit Heusaat besäen. Oefters geschieht es, daß er Wind die ganze Quantität Asche von dem Boden egwehet; es geht aber dadurch nicht aller Vortheil verren; denn durch die Hitze des Brennens sind die Wurln der Binsen, die nicht weit unter der Oberfläche liegen, rtödtet worden, und der Boden ist dadurch zubereitet,

das Gras erſtaunlich geſchwinde auf, u
erhohlt ſich niemahls wieder. An andern
igen Ländern, wo der Boden ſchwammi
ſen iſt, wirft man die Raſen mit einem
verbrennet ſie auf dem Boden, und ſäet
men, anſtatt Korn darauf. Dieſes i
als ein echtes Brennen; allein, da Gr
als Korn, erſchöpfet, ſo bleibt es, ohne
Sorgfalt daran gewendet wird, eine g
guter Wieſengrund. Dieſes iſt auf ſolc
wendig, weil ihre Feuchtigkeit ſich durch
brennen des Riethgraſes nicht heben läß
Binſen gar zu tief eingewurzelt ſind,
dieſe ſchlechte Methode ſollten können au
Wo die Oberfläche mit leichten Binſen
geſchieht deren Anzünden, ohne daß de
worden, mit Nutzen. Der Vortheil, d
verſchaffet, iſt größer; dieſe Art aber iſ
den Landmann zureichend.

Das Verbrennen der Stoppeln a
iſt eine alte und gemeine Gewohnheit; un

ich öfters zugetragen hat, daß die Flamme durch den Wind zu den Hecken getrieben worden iſt, und durch die Entzündung verdorrter Zweige großen Schaden verurſachet hat. Ob ich gleich oben, S. 604 die Miſchung des Kalkes mit der aus einem völligen und echten Landbrennen entſtehenden Aſche, verworfen habe: ſo iſt ſolche Miſchung doch in dieſem Falle ſehr gut. Denn wenn unter die auf dem ganzen Felde liegende Aſche nur einmahl Kalk geſtreuet, und ſolches zuſammen, nachdem es eine Zeitlang gelegen, und 2 oder 3 Regengüſſe bekommen hat, eingepflüget wird, ſo gibt es, der Erfahrung zu folge, eine erſtaunlich reiche Düngung.

Der Vortheil, welcher aus dem Verbrennen des wilden Krautes und Geſträuches auf unfruchtbaren ſteinigen Feldern entſteht, ohne daß dabey die Raſen genommen werden, iſt noch nicht bekannt genug. Man ſticht die Heide und anderes Unkraut aus, macht kleine Haufen davon, und bedecket ſelbige mit der Erde, die bey Ausſtechung dergleichen Unkrautes mit heraus gebracht worden iſt. Dieſe Haufen zündet man an einem ſtillen Tage an, da ſie denn gar bald zu Aſche brennen. Die darüber geworfene Erde wird durch das Brennen gar calcinirt; und ob ſie gleich dadurch vielleicht in einen Stand verſetzt worden iſt, in welchem ſie, wenn ſie allein gebraucht würde, für das Wachsthum der Pflanzen nicht gut ſeyn dürfte, ſo dient ſie doch hier zu einer vortrefflichen Düngung. Man hat nicht nöthig, mit dieſen kleinen Haufen Aſche und calcinirter Erde eher etwas vorzunehmen, als bis ſie von der Näſſe ein wenig angefeuchtet worden ſind; alsdann muß man ſie, an einem trocknen und ſtillen Tage, ordentlich über das Land ausbreiten, und ſo bald, als möglich, einpflügen. Zu der vermiſchten Aſche, welche auf die jetztgedachte Art gemacht wird, iſt Kalk ein vortrefflicher Zuſatz. Die Boden auf ſolchen eldigen Feldern, ſind öfters kleyicht, bisweilen aber auch leicht und hohl. Sind die Boden kleyicht, ſo bedarf

wenig Arbeit; und wenn der Landmann
brennt, ſo gehören auch wenig Koſten
überdieß auf die allerunfruchtbarſten

Zuletzt muß ich auch noch desjenigen
nens gedenken, da man Stöcke, Stopp
andern dergleichen Unrath auf das La
es darauf zu Aſche brennet. Viele ſin
geweſen, daß dieſe Methode nicht mehre
als wenn man das Land mit Holzaſche
Behuf gekauft und auf das Land gelege
ſie haben ſich aber gar ſehr geirret. Es
S. 601, bemerkt worden, daß die Erhiß
einem ſolchen Grade, als durch dergleic
verurſachet wird, an und für ſich ſelbſt d
derſelben gar ſehr befördere; und dieſes m
großen Unterſchied zwiſchen beyden Me
erſieht dieſes aus den beyden letzterwäh
unechten Brennens. Bey den andern A
den verbeſſerten Theil des Bodens mit d
miſchen, und folglich iſt der ganze Bod
bar. Bey den beyden letztern Arten ab

nt haben. Die durch dieſes Brennen hervor gebrachte
e iſt ſorgfältig ausgebreitet worden, und an keiner
lle reichlicher, als an der andern, zu liegen gekom-
. Welcher Urſache iſt nun wohl die beſondere Frucht-
eit dieſer Flecke anders, als der Erhitzung des Bo-
s unter und um dieſen Haufen, zuzuſchreiben?

Von der in England gebräuchlichen Verbeſſerung der
der mit gebrannten Lehm, werde ich unter dem Art.
on handeln.

Ueberhaupt iſt die Art, durch Feuer zu düngen,
ch ein gutes Mittel zur Verminderung des Unkrautes,
von der Same durch den andern Miſt ſo häufig in die
ker gebracht wird. Nicht weniger ſchaffet dieſes
nnen auch den Vortheil, daß alle Inſecten, nebſt
n im Boden ſteckenden Brut, dadurch vertilget
den.

n der Art, die Felder mit Torfaſche zu düngen, von G. T.
. im 101 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1753.
s précautions qu'on doit uſer dans le gouvernement des terres,
en les brulant, ſ. im *Journ. oecon.* Oct. 1761, S. 476—478.
n dem Brennen des Landes, ſ. Allgemeine Haushaltungs- und
Landwiſſenſch. Th. I. Hamb. und Lpz. 1763, gr. 8. S. 319—342.
terſuchung der Gründe für und wider das Brennen, ſ. im V B.
des Forſtmagaz. Frf. und Lpz. 1764, gr. 8. S. 141, fgg.
ertheidigung des Land-Schwendens oder Brennens, ſ. im 3 B.
des aus dem Engl. überſ. Muſeum ruſticum & commerciale,
Leipz. 1765, 8 S. 80—85.
n Schreiben von einem morländiſchen Meyer, welches die groſſen
Vortheile des Brennens des Morlandes zeiget, v. Jun. 1764,
ſ. im 4 B. deſſelben, S. 300—315.
J. Schreiben von Verbeſſerung der Morländer durch Brennen,
. 29 Sept. 1764, ſ. im 6 B. deſſelben, S. 194—198.
n Urbarmachung der Heideplätze (durch Brennen), in einem
Schreiben an den Hrn Kammerdirect. S. vom Hrn. Kammer-
Rath von M** C. am 30 Sept. 1772, ſ. im 45 St. des Wit-
tenb. Wochenbl. v. J. 1772.
nes Verfahren, kalte, naſſe und unfruchtbare Ländereyen, vor-
emlich Heydichte oder thonartige Grundſtücke zu verbeſſern; be-
nders eine Anweiſung, den Kien, Tor- und die Maulwurfshau-
n anzubrennen. Aus dem Engl. Münſter und Lpz. 1775, 8.
B. n. 8 K. T.
n Abbrennen des Heidekrauts, oder Heide, ſ. Heinr. Wilh.
Böbels neu-eröffnete Jäger-*Practica*, Lpz. 1754, 8. Th. III.
. 71, f.

wenig Arbeit; und wenn der Landmann
brennt, ſo gehören auch wenig Koſten d
überdieß auf die allerunfruchtbarſten B

Zuletzt muß ich auch noch desjenigen
nens gedenken, da man Stöcke, Stoppel
andern dergleichen Unrath auf das Lan
es darauf zu Aſche brennet. Viele ſin
geweſen, daß dieſe Methode nicht mehrer
als wenn man das Land mit Holzaſche,
Behuf gekauft und auf das Land geleget
ſie haben ſich aber gar ſehr geirret. Es i
S. 601, bemerkt worden, daß die Erhitzu
einem ſolchen Grade, als durch dergleich
verurſachet wird, an und für ſich ſelbſt di
derſelben gar ſehr befördere; und dieſes m
großen Unterſchied zwiſchen beyden Me
erſieht dieſes aus den beyden letzterwähn
unechten Brennens. Bey den andern A
den verbeſſerten Theil des Bodens mit de
miſchen, und folglich iſt der ganze Bod
bar. Bey den beyden letztern Arten abe
Aſche allein, oder mit Kalk vermiſcht,

mmt haben. Die durch dieſes Brennen hervor gebrachte che iſt ſorgfältig ausgebreitet worden, und an keiner telle reichlicher, als an der andern, zu liegen gekom- n. Welcher Urſache iſt nun wohl die beſondere Frucht- rkeit dieſer Flecke anders, als der Erhitzung des Bo- ns unter und um dieſen Haufen, zuzuſchreiben?

Von der in England gebräuchlichen Verbeſſerung der der mit gebrannten Lehm, werde ich unter dem Art. hon handeln.

Ueberhaupt iſt die Art, durch Feuer zu düngen, ch ein gutes Mittel zur Verminderung des Unkrautes, von der Same durch den andern Miſt ſo häufig in die cker gebracht wird. Nicht weniger ſchaffet dieſes ennen auch den Vortheil, daß alle Inſecten, nebſt en im Boden ſteckenden Brut, dadurch vertilget chen.

n der Art, die Felder mit Torfaſche zu düngen, von G. T. t. im 101 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1753.

s précautions qu'on doit uſer dans le gouvernement des terres, n les brulan . ſ. im *Journ. oecon.* Oct. 1761, S. 476—478.

n dem Brennen des Landes, ſ. Allgemeine Haushaltungs- und Landwiſſenſch. Th. I. Hamb. und Lpz. 1763, gr. 8. S. 319—342.

terſuchung der Gründe für und wider das Brennen, ſ. im V B. les Forſtmagaz. Frf. und Lpz. 1764, gr. 8. S. 141, fgg.

rtheidigung des Land-Schwendens oder Brennens, ſ. im 3 B. ues aus dem Engl. überſ. Muſeum ruſticum & commerciale, Leipz. 1765, 8 S. 80—85.

n Schreiben von einem morländiſchen Meyer, welches die groſſen Vortheile des Brennens des Morlandes zeiget, v. Jun. 1764, t. im 4 B. deſſelben, S. 300—315.

J. Schreiben von Verbeſſerung der Morländer durch Brennen, t. 29 Sept. 1764, ſt im 6 B. deſſelben, S. 194—198.

n Urbarmachung der Heideplätze (durch Brennen), in einem Schreiben an den Hrn Kammerdirect. S. vom Hrn. Kammer- Falb von M** C. am 30 Sept. 1772, ſt. im 45 St. des Wit- rnb. Wochenbl. v. J. 1772.

ues Verfahren, kalte, naſſe und unfruchtbare Ländereyen, vor- emlich Kreydichte oder thonartige Grundſtücke zu verbeſſern; be- ſonders eine Anweiſung, den Kies, Tor- und die Maulwurfshau- n auszubrennen. Aus dem Engl. Münſter und Lpz. 1775, 8. 8 B. n. 8 K. T.

m Abbrennen des Heidekrauts, oder Heide, ſ. Heinr. Wilh. Döbels neu-eröffnete Jäger-*Practica*, Lpz. 1754, f. Th. III. §. 71, f.

Hamb und Leipz. 1754, gr. 8. S. 141—151.
De l'énumération, ſ. *Le Gentilhomme cultivateur*, *Mr* HALL, à Paris, 1761, gr. 12. S. 353—
neration bâtarde, S. 381—392. De la manie
les prôlifs les pâturages couverts de mouſſe, ſ
S. 183—187.
Carl Fr. Menanders Bericht vom Schwedi
land, ſt. im IV B. der überſ. Schwed. Abhan
1750, gr. 8. S. 317—319.
Miltz Aufgabe, das Düngen mit dem Feuer be
St. des Hannov. Magaz. 2. J. 1766.
Jo. Jac. Reinhards Abhandlung von verſch
Brennfelder in Teutſchland, ſt. in deſſen verm
6 St Frf und Leipz. 1767, 8. S. 852—896.
Neuerlicher Verſuch von Kytöland, von Freyh.
de, ſt. im VI B. der Schwed. Abhandl. S.

Brennen der Füllen, um ſie zu zeichnen.
ten und vornehmen Stutereyen pflegt m
ein gewiſſes Kennzeichen an einem von de
gen zu machen, und entweder mit einem
brennen, oder aber mit Scheidewaſſer,
dern ſcharfen Materie zu ätzen, damit m
nen könne, in welchem Geſtüte ſie gefall
worden ſind.

Das Brennen geſchieht am beſten in
damit ein Pferd noch ein Jahr darauf

nſet es auch ſogar, (ſ. oben, S. 594, f.) wenn es die
h erfordert. Hernach nimmt man das Haar von
Orte, wo man das Zeichen machen will, mit einem
ermeſſer glatt weg, ſtreicht das entweder auf Holz,
n oder Papier gemachte Zeichen mit einer ſchwarzen,
en oder andern Farbe an, und druckt es auf. Wenn
Farbe trocken geworden iſt, ſtreicht man nachſtehendes
waſſer, vermittelſt eines Pinſels, einen Finger breit
Schmähler darf man die Striche nicht machen,
es ſonſt ganz und gar wieder verwachſen würde,
n die Striche werden um ein gut Theil ſchmähler.
n muß das Waſſer drey Mahl, nähmlich den einen
Morgens und des Abends, hernach den folgenden
noch einmahl, aufſtreichen, ſolches ſodann bis auf
Abend ſtehen laſſen, und nachgehends etliche Tage
er einander, mit der oben S. 370, f. beſchriebenen
ndſalbe beſchmieren.

Recept zum Aetzwaſſer. Man nimmt: Grünſpan, 1½
n; gelben Arſenik, 1 Loth; ſublimirtes Queckſilber, 1 Unze;
idewaſſer, 1 Pfund; miſchet alles, wohl gepülvert, unter
Scheidewaſſer, und läßt es 3 Tage ſtehen. Alsdann kann
es gebrauchen.

ten der Kopfhaare, ſiehe unter **Friſiren.**

nen der Pferde, eine **Cur.** Dieſes wird entwe
durch ſo genanntes **todtes,** oder durch **lebendiges**
ter, verrichtet.

Wenn man bey Pferden die Heilungsart durch künſt
Geſchwüre nothwendig findet, ſo bedient man ſich
unter andern gewiſſer Mittel, welche, vermöge ih
großen Schärfe, das Oberhäutchen, die Haut und
darunter liegende Fleiſch anfreſſen, daſſelbe verzeh
, und zugleich mit den zufließenden Säften in einen
horf oder Rinde verwandeln, unter welchem ſich bald
auf Materie anſammlet, und ein ordentliches Ge
wür erzeuget. Wegen dieſer Wirkung nennet man
he Mittel **Schorf-machende** (Eſcharotica), **beiz**
de oder Aetz-Mittel (Cauſtica), auch wohl **Brenn-**

Mittel, oder todtes Feuer (Ignis potentialis teria potentialis), weil ſie mit dem Feuer einerle ung auf den Körper hervor bringen. Es gehören der Vitriol, die Spießglasbutter, der gemeine S (Lapis cauſticus chirurgorum), und der Hö (Lapis infernalis).

Geſchwinder und ſicherer aber kommt man wenn man ſich, anſtatt jetzt gedachter Mittel, d lebendigen Feuers oder des glühenden Eiſe (Cauterium actuale) bedienet. Man kann dam eben das ausrichten, was die Schorf-machende bewirken, und der Gebrauch deſſelben iſt leichter, s der und deswegen ſicherer, weil man nicht Gefa andere Theile dabey zu verletzen, welche nicht be werden ſollen. Man muß, in dieſer Abſicht, Eiſen von verſchiedener Geſtalt und Größe ho man auf einem Holzkohlenfeuer roth-, aber weißglühend macht, und alsdann auf den Th cher gebrannt werden ſoll, hält. Man muß di zu tief durch die ganze Haut durchbrennen, n das Eiſen zu gelinde aufhalten und ſogleich wi nehmen. Sollte man aber ja etwas zu flach haben, ſo darf man nur nachher, wenn man es etwas Vitriolöhl, oder auch nur Scheidewaſſer, Brandfleck ſtreichen, welches ſchon tiefer einfre Nach dem Brande entſteht augenblicklich ein den man mit Butter oder Oehl beſchmiert, wor bald Materie ſammlet, deren weitern Zufluß nach, ſo lange es nöthig iſt, durch die dazu Mittel befördert, bis man endlich auch den wieder zuheilt. Weil, von dem Brennen, N rück bleiben, ohne daß man ein Mittel hat, ſchaffen: ſo ſucht man dieſen Uebelſtand weni durch zu vermeiden, daß man die Brenneiſ ſtalt eines Sternes, Zirkels, oder wie Laubwer andern Figuren, machen läßt. Bey dem Zuh

man auch verhüten, daß die Pferde den Schaden nicht lecken, kratzen oder reiben können, weil dieß ebenfalls die Narbe vergrößert. Man cauterisirt z. B. den Mutschlag oder Wurm; bey Füllen, um die harte Haut (Callus) an den Rändern der Wunde wegzunehmen; bey Wunden, vom Biß toller Hunde ꝛc.

Den größten Nutzen hat das Brenneisen, zum Stillen des Blutflusses, bey verschiedenen Arten der Wunden, worin große Pulsadern zerschnitten oder zerrissen sind, weil diese nicht allemahl, besonders, wenn sie tief im Fleische liegen, unterbunden werden können. Wenn man mit einem glühenden Messer ein Par leichte Striche über die Ader macht, oder ein Brenneisen davor hält, so ziehen sich die Fibern derselben zusammen, und verschließen die Oeffnung der Ader. Ein solches Brenneisen muß vom untern bis zum obern Ende, 1 Fuß und 2 bis 3 Zoll in der Länge haben. Am untern Ende, welches, wie das ganze Eisen, bis oben hinauf rund seyn, und unterher 2½ bis 3 Lin. im Diameter haben muß, wird eine Schraube, 1½ Zoll lang, eingefeilt, welche sich in die Mutter des dazu von hartem Holz besonders gemachten Handheftes schickt. Von der Schraube läuft das Stängelchen bis zum obern Ende immer schmähler zu, so daß dieses zuletzt nicht dicker als eine der kleinsten Baßsaiten wird. Das obere Ende wird mit der senkrechten in die Horizontal-Linie, 1 Zoll vom Ende umgebogen; und an der umgebogenen Spitze wird ein Stück von rothen Kupfer, welches auch seyn muß, an dem Orte und Theile, den man damit zu brennen beabsichtet, angeschweißt werden muß.

Die mancherley Formen, die an verschiedenen Theilen [illegible] haben können, [illegible] von der Größe eines [illegible] brennen kann: [illegible] 1 Zoll in der [illegible] doch müssen die [illegible] der Dicke muß [illegible]

dergleichen viereckig plattes, und wieder ein anderes und pla[illegible] Blättchen, von 1 Z. im Durchschnitt, und 3 Lin. in der Di[illegible] 4) ein birnförmiges Knöpfchen von der Größe einer mittel[illegible] igen Haselnuß, dessen dickerer Theil an der Spitze des ma[illegible] genen eisernen Stängelchens befestigt seyn, und der schmäle[illegible] Theil das Brennen verrichten muß; 5) einige Knöpfchen, [illegible] größere, theils kleinere, wie Weitzenkörner, welche hori[illegible] mit einem Ende an das eiserne Stängelchen befestiget werd[illegible] Von allen diesen Theilen muß jeder sein eisernes Stängel[illegible] haben, woran sie befestigt bleiben; alle Stängelchen aber hab[illegible] an ihrem hintern oder untern Ende eine gleichförmige Schrau[illegible] welche überhaupt in die Mutter eines einzigen dazu gehörige[illegible] Handheftes einpassen.

In gewissen Fällen, bedient man sich auch eines **Brenn-Messers**, d. i. eines rothen kupfernen Instrumentes, womit man das so genannte **englische feuer** gibt, oder Striche auf verschiedene Theile des Pferdes Körpers brennet. Siehe Fig. 367. Der Stiel sammt dem Hefte, ist $1\frac{1}{2}$ Fuß lang, das Messer am Ende daran aber nur 4 Zoll lang, in der Mitte $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, und halbrund, am Rücken $\frac{3}{4}$ Zoll, nach der Schneide zu aber eines Thalers dick. Dieses Messer muß in seinem eigenen Hefte befestigt, und nicht eingeschraubet seyn. Man gebraucht dieses Instrument bey Geschwulsten und Verhärtungen, insbesondere die sich an den Füßen der Pferde finden, und die man sonst nicht wohl heilen kann, z. E. beym Ringbein, wo man damit 5 oder 6 Striche brennet, siehe Fig. 368; bey der Hornkluft, siehe Fig. 369; beym Spalt; bey der Flußgalle, u. s. w.

Ein Brenneisen, um damit die schwammichten Beine in der Nase zu operiren, wenn der Rotz überhand genommen hat, sieht man Fig. 370 und 371 abgebildet.

Von dem Instrumente, Fig. 372, wird das eine Ende beym Englisiren, oder Stutzen des Pferdeschweifes nach englischem Geschmack, zum Zubrennen, und das andere krumm gebogene und ziemlich scharfe Ende, beym Ueberwachsen der Gaumen über die Zähne, gebraucht.

Brennende Bohne, Mucuna; siehe oben, S. 141.

Brenn-Blaſe, ſiehe unter **Brandwein**.

Brenn-Bock, wird vom Schiffzimmermanne derjenige Bock genannt, auf welchen eine Bohle, die man über dem Feuer krümmen will, mit dem einen Ende geleget wird. Er iſt ganz von Eiſen, und 3 Fuß hoch.

Brenn-Eiſen, iſt ein Werkzeug, welches die Schlöſſer machen, in welchem auf ein ander Eiſen eine erhabene Figur oder Buchſtaben aufgelöthet werden, um damit, wenn ſolche glühend gemacht worden, eine Sache aus Holz oder ſonſt zeichnen zu können. Dieſe Art braucht man im Hausweſen.

Auch haben die Böttcher dergleichen bey ihrem weiſſen Böttcherzeuge nöthig.

Ein beſonderes Brenneiſen braucht der Schiffzimmermann, die verpichten Fugen oder Nähte in dem Innern des Kahnes zu ebnen.

Man hat auch eine Art Brenneiſen auf Stutereyen, um die Fohlen zu brennen; ſiehe oben, S. 614.

Von den Brenneiſen, die man zum Ausbrennen der Schäden und Wunden, wie auch bey Verletzungen der Pulsadern, gebraucht, und welche die Zeugſchmiede verfertigen, iſt oben, S. 616, f. gehandelt worden.

Brenn-Erde, ſiehe **Torf**.

Brenn-Felder, ſiehe **Brennen der Ackerfelder**.

Brenn-Geſchwür, ſiehe **Fontanell**.

Brenn-Glas, L. Vitrum uſtorium, Lens cauſtica, iſt ein reines, weißes oder grünliches, auf einer oder auch wohl auf beyden Seiten linſenförmig, d. i. etwas erhoben, geſchliffenes Glas, worein, wenn man es gegen die Sonne hält, die Sonnenſtrahlen fallen, und ſich dergeſtalt brechen, daß ſie bey ihrem Durchfallen die hinter dem Glaſe, da, wo der Brennpunct am kleinſten und ſchärfſten iſt, liegende Materie ſofort anzünden. Je größer das Brennglas iſt, deſto ſchärfer brennt es. Gibt man dem Eiſe die Geſtalt eines Brennglaſes, ſo zündet es ebenfalls. Siehe auch **Feuer**.

Brenn-Gras, Carex acuta *L.*; ſ. **Berſtgras**, im Art. Gra

Brenn-Haus, nennet man ein abſonderlich zum Br weinbrennen eingerichtetes Gebäude, oder eine Br weinbrennerey

Brenn-Holz, ſiehe unter **Holz**.

Brenn-Kolben, ſiehe unter **Deſtillieren**.

Brenn-Kraut, ſiehe **Hahnenfuß**. **Wollkraut**.

Brenn-Meſſer, **Brenn-Mittel**, } ſ. unter **Brennen der Pferde**.

Brenn-Neſſel, ſiehe **Neſſel**.

Brenn-Oehl, ſiehe **Leuchtwerk**.

Brenn-Ofen, wird der Ofen bey einer Ziegelſcheune genennet, darin allerley Arten Steine und Ziegel gebrannt werden. Siehe **Ziegel**.

Der Brenn-Ofen bey den Töpfern, iſt länglich viereckig, etliche Ellen lang, und von einer guten Mannshöhe. Die Decke, welche entweder oval, oder auch niedrig und flach ſeyn kann, beſteht aus Lehm und Spreu, um die über ſich ſteigende Wärme deſto länger beyſammen zu halten. Der Ofen ſelbſt iſt von Ziegelſteinen aufgeführt, und inwendig gewölbt. Auf allen Seiten ſind ſtarke Mauern; er kann auch mit Strämmern oder Pfeilern zuſammen gehalten werden, damit er deſto weniger aus einander gehe. Die Decke oben, iſt darum lieber flach und gerade, damit man zur Winterszeit naſſes Zeug darauf trocknen könne.

Brenn-Silber, deſſen ſich der Gürtler zum Ueberſilbern bedienet; ſiehe unter **Silber**.

Brenn-Spiegel, L. Speculum cauſticum oder uſtorium, iſt ein hohler, nach einer gewiſſen Zirkelrunde von Glas, Metall, Holz, u. d. gl. gemachter Spiegel, welchen man gegen die Sonne ſtellet, damit ſich die Sonnenſtralen darin ſammlen, und wieder zurück prallen, daß ſie in einem gewiſſen Puncte auf die vorgelegte Materie fallen, und ſie anzünden mögen. Wenn ſolche Brenn-Spiegel wohl poliert ſind, und ihre rechte Größe und

Maße

ie haben, ſo ſchmelzen ſie allerley Metall, Kie[illegible],
iefer, u. d. gl. ſo geſchwinde, als kaum das [illegible]
r thun mag. Von dieſer Art ſollen des Archi[illegible]
und Proclus Brennſpiegel, womit den [illegible]
en ſo großer Schade zugefüget worden, [illegible]

Die aus Glas gemacht werden, müſſen auf [illegible]
enen Seite mit einer Folie überleat ſeyn. Zu den
lenen Spiegeln iſt folgende Compoſition em[illegible]
1. Man nimmt 3 Theile reines Kupfer 1 Theil
rmiſcht engliſch Zinn, und ½ Theil weiße Arſenik,
läßt es 4 Stunden im Windofen fließen. Aus die-
Metalle wird der Spiegel nach einem gewiſſen Zirkel
je gegoſſen, abgedrehet und hell polieret. Ein fe
dichtes, nach dem Zirkel ausgehöhltes, poliertes,
mit Silber und Gold hell gemachtes Holz brennet
alls, und zwar nicht ſchwächer, als die andern, wie
die von Hrn. Andr. Gärtner zu Dresden verfer-
gar den ſonſt für unverbrennlich gehaltenen Asbeſt
melzet haben ſollen. Auch werden dergleichen Brenn-
gel von Bernſtein gemacht. Da es bey den Brenn-
geln und Brenngläſern bloß auf ihre Figur, Durch-
gkeit und davon abhangende Brechung der Sonnen-
hlen ankommt: ſo iſt es kein Wunder, daß man auch
eichen aus Eis machen kann.

Nach den gläſernen und metallenen Brennſpiegeln,
die von Pappe den hölzernen deswegen vorzuziehen,
, weil ſich ſelten ein Künſtler findet, welcher das
accurat genug ausdrehen kann, theils auch, weil
ein ſicheres Holz zu haben iſt, welches ſich nicht,
er Zeit, durch Riſſe oder Krümmung verderbe, und
Mühe und Koſten vergeblich mache. Brenn- oder
Spiegel aber aus Pappe zu machen, iſt ſehr wohlfeil,
und leicht, wenn man nur die Methode weiß, ſol-
ccurat zu verfertigen, da man ſie ſich denn ſelbſt ſo
machen kano, als man ſie haben will. Ich will
Methode mit der möglichſten Deutlichkeit lehren.

Ein

verſchaffe ſich einen gleichen Bogen Pappe, und zie
und eben zu haben, einen ſolchen, der bereits in
jedoch nicht mehr als ein Par Mahl gebraucht
dieſen zwicke man an allen vier Ecken auf einen el
verfahre alsdann folgender Geſtalt. Man ne
Handzirkel, und meſſe auf einem Transporteu
Bogens ab. Dieſe Weite bezeichne man mit a
auf der Pappe ein wenig vom Rande; ſieh
Alsdann öffne man den Zirkel, und nehme au
teur die Weite von dem Zirkel, wo man die Gr
bis zum Mittelpunct, ſetze den einen Fuß des Z
mache den Bogen c d; ſodann ſetze man ihn in
den Bogen e f. Wo ſich dieſe beyde Bogen ſchn
Mittelpunct des Bogens, wie hier in g. Au
puncte ziehe man eine gerade Linie durch a, ſo le
wie hier g h, und eben ſo auch, durch b, die Li
öffne man den Zirkel, und ziehe, in gewiſſer W
andre die Bogen 1 bis 15. Dieſe Zirkel ſchneid
ſcharfen Meſſer aufs genaueſte, einen nach de
und verwahre ſie als Modelle zu ſeinem Geb
man die Spiegel im Durchmeſſer groß oder
Hierauf ſchreitet man zur Arbeit ſelbſt, und
um des baldigen Trockuens willen, in den Früh

Man ſchaffet ſich ein glattes Bret an, Fi
groß, daß der Durchſchnitt des Spiegels, den
will, wallkammen darauf Raum hat; nur m

d. E. Fig. 374 iſt aus Fig. 373 der 6te Bogen. Dieſen leget oder heftet man auf das Lineal, zeichnet ſich aufs genaueſte, mit einem ſcharfen Meſſer, die Größe des Bogens, und ſchneidet ſolchen in dem Lineal aus, jedoch ſo, daß dieſer Abſchnitt e f (Fig. 374) ſehr accurat und glatt ſey. Recht in dem Mittelpuncte dieſes Ausſchnittes bohret man ganz gerade ein kleines Loch durch, nicht größer, als daß ein dazu erwählter ſtarker Stift, z. von Draht, ſolches völlig ausfülle; dieſer Stift muß ganz gerade, glatt und ſpitzig ſeyn, und wird durch das Lineal geſtoßen, und in das Bret oder den Tiſch feſt eingeklopft, ſo, daß das Lineal ſich um denſelben herum drehe; und mit beyden Enden die Unterlage allenthalben genau berühre. Hierauf ſchaffet man ſich von dem beſten Lehm, der, wenn er trocken iſt, ſehr hart wird, ſo viel man brauchet, an. Dieſen Lehm ſchlämmet man, oder miſchet ihn mit Waſſer, und gießt das lehmige Waſſer in ein ander Gefäß, wo es ſich ſetzet. Dieſer Bodenſatz iſt der feine Lehm, den man, nach völlig abgegoſſenem klaren Waſſer, brauchen kann. Man thut ihn in eine Schüſſel, miſchet den achten Theil des feinſten, durch ein enges Haarſieb gelaſſenen Sandes, und etwann den fünften Theil ſaubere Scherwolle, darunter, um zu verhüten, daß er im Trocknen keine Riſſe bekomme. In Ermangelung der Scherwolle, kann man getrockneten Kuh-, oder, wenn die Form groß wird, Pferde-Miſt, welcher auf einem Reibeiſen gerieben, und durch ein, nicht zu enges, Haar-Sieb gelaſſen iſt, an deren Stelle darunter nehmen. Anſtatt des Miſtes, kann man auch Schaben, die beym feinſten Hecheln aus dem Flachſe fallen, in etwas größerer Menge nehmen. Wenn nun dieſer Lehm mit der Wolle ꝛc. und dem Sande gut durchgearbeitet iſt, muß er ſo zähe gemacht werden, als der Töpfer ihn auf der Scheibe brauchet; und alsdann nimmt man, nach dem Augenmaße, einen zureichenden Klumpen, ſchlägt ihn auf das Bret, um den Stift herum, unter das Lineal, und fährt mit demſelben ſo lange rings herum, bis der Lehm aufs genaueſte die Figur des Ausſchnittes angenommen hat, und keine Vertiefungen mehr übrig ſind. Inſonderheit muß man Acht geben, daß es am Stifte, im Mittelpuncte, nicht irgendwo verſehen werde; ſich auch hüten, daß man, beym Herumdrehen des Lineals, ſolches nicht nach einer Seite ziehe, und den Stift dadurch aus ſeiner perpendiculären Richtung bringe. Man kann auch das Lineal, von Zeit zu Zeit, etwas mit einem Pinſel befeuchten, damit es den Lehm ganz glatt mache. Dieſer Kuchen nun wird die Form zu der innern Höhlung des Spiegels. Wenn er

ſo

rücken, nimmt man abermahl, auf eben die Art zu
uns, nachdem man den Kuchen mit seiner Asch
drückt man ihn, in ziemlicher Menge, darüber
eine viereckige, oben ganz platte, Figur. setzt d
Trocknen in die Luft, aber nicht an die Sonne
mit Geduld, bis alles vollkommen trocken ist.
man diesen obersten Lehm von dem Stifte und v
sauber abheben, da denn letzterer in demselben die
tiefung abgeformt hat. Diese pinselt man, wie
chen, sauber mit Gyps aus, und feget, wenn
geworden ist, die Asche von dem Kuchen ab, s
Theil wieder auf den Stift, und drehet ihn üb
etliche Mahl herum, damit sich dadurch die inne
glatt ausreiben.

Wenn solcher Gestalt die Form fertig ist, s
pappen. Man legt, nachdem man den Stift vor
gen hat, erst von feinem Postpapier dazu geschn
ige Streifen trocken über den Kuchen, welche an
sauber zusammen gekleistert werden, doch so,
möglichste alle Falten vermeidet. Den Kleister
reiner Stärke, und nimmt Wermuthwasser da
Würmer abgehalten werden. Ist nun diese P
kann man schlechteres Papier nehmen, und sich
Schnitte vorräthig schneiden, als man nun schon
zu Bedeckung dieser kleinen Kugelfläche sich schick

Kreide mit ſchwachem und immer ſtärkerm Leimwaſſer,
zwölf Mahl, hinein, aber nicht eher, als wenn das erſte
ken iſt, und leget es ſodann wieder auf den Formkuchen,
che Mahl auf demſelben behende herum zu drehen und aus-
t. Nunmehr iſt noch übrig, es in Glanzgold zu ver-
Man nimmt nähmlich Polirment, trägt es in den Spie-
rt es mit einem Wolfs- oder Kälber-Zahne aufs ſauber-
möglich, wobey man aber den Spiegel in die oberſte
et, daß er gründen kann, und den Strich in die Runde
Nach der beſten Politur nimmt man ſtarken Branntwein;
Stelle zu Stelle, das Polirment, und trägt mit einem z
ten, in ein Kärtenblatt geleimten, und in einen Stiel
en, vorn gerade geſchnittenen, von Marderhaar gemach-
l, den man an etwas Speck gerieben hat, ein Blatt echt
h dem andern von dem Vergoldeküſſen darauf. Dies
zuletzt noch einmahl vollkommen abpolieret; und ſo iſt
ſpiegel fertig, bey welchem das wenige Gold faſt die
Koſten ausmachet.
n könnte ihn mit Kupfer oder Meſſing einfaſſen laſſen, da-
h nicht verbiege; es müßte aber vor der Vergoldung
, und bleibt immer gefährlich, daher thut man wohl,
n ſich ſeine Form aufhebet, und, wenn man ihn nicht
behutſam dazwiſchen leget, ſo iſt er zugleich für Staub
ſen bewahrt; und man wird, wenn ſonderlich der Mit-
wohl poliert iſt, ſeine Luſt an ſeiner Wirkung ſehen.
erſten Jahrgang der Mannigfaltigkeiten, Berl. 1770,
2. S. 416—423.

Torf, ſiehe **Torf**.

urz, Daphne Mezereum; ſiehe **Kellerhals**.

urz, Clematis Flammula; ſiehe **Waldrebe**.

ange der Haar-Friſeurs, ſ. unter **Friſiren**.

, ſiehe **Brand im Getreide**.

, (Aſchen-) Aeſcherer; ſiehe **Aſchen-Brenner**.

Fr. Brente, Ital. Brenta, ein zu Rom gebräuchli-
aß zu flüſſigen Sachen, welches 13½ Rubbi hält.
h iſt **Brente** ein ſchweitzeriſcher Eimer von 25
4 Brente machen 1 Saum, und 16 ein Faß.

hieß bey den alten Deutſchen, das Zapfengefäß,
unter die Weinfäſſer geſetzt wird, darein der aus
ihne tröpfelnde Wein läuft.

rücken, nimmt man abermahl, auf eben die Art zub
und, nachdem man den Kuchen mit seiner Asch
drückt man ihn, in ziemlicher Menge, darüber,
eine viereckige, oben ganz platte, Figur. setzt da
Trocknen in die Luft, aber nicht an die Sonne,
mit Geduld, bis alles vollkommen trocken ist.
man diesen obersten Lehm von dem Stifte und vo
sauber abheben, da denn letzterer in demselben die
tiefung abgeformt hat. Diese pinselt man, wie
chen, sauber mit Gyps aus, und feget, wenn e
geworden ist, die Asche von dem Kuchen ab, se
Theil wieder auf den Stift, und drehet ihn übe
etliche Mahl herum, damit sich dadurch die inner
glatt ausreiben.

Wenn solcher Gestalt die Form fertig ist, fä
pappen. Man legt, nachdem man den Stift vor
gen hat, erst von feinem Postpapier dazu geschni
ige Streifen trocken über den Kuchen, welche an i
sauber zusammen gekleistert werden, doch so,
möglichste alle Falten vermeidet. Den Kleister
reiner Stärke, und nimmt Wermuthwasser da
Würmer abgehalten werden. Ist nun diese Pa
kann man schlechteres Papier nehmen, und sich
Schnitte vorräthig schneiden, als man nun schon
zu Bedeckung dieser kleinen Kugelfläche sich schicke
wa erst vierdoppelt, doch daß es allenthalben fest
über kleistern, die Decke darüber legen, mit etw

uit ſchwachem und immer ſtärkerm Leimwaſſer,
ahl, hinein, aber nicht eher, als wenn das erſte
nd leget es ſodann wieder auf den Formkuchen,
auf demſelben behende herum zu drehen und aus-
nehr iſt noch übrig, es in Glanzgold zu ver-
nmt nähmlich Polimeut, trägt es in den Spie-
:nem Wolfs- oder Kälber-Zahne aufs ſauber-
wobey man aber den Spiegel in die oberſte
r gründen kann, und den Strich in die Runde
eſten Politur nimmt man ſtarken Branntwein;
Stelle, das Polimeut, und trägt mit einem z
n Kärtenblatt geleimten, und in einen Stiel
gerade geſchnittenen, von Marderhaar gemach-
in an etwas Speck gerieben hat, ein Blatt echt
dern von dem Vergoldeküſſen darauf. Dies
h einmahl vollkommen abpolieret; und ſo iſt
:rtig, bey welchem das wenige Gold faſt die
ſmachet.
)n mit Kupfer oder Meſſing einfaſſen laſſen, da-
rbiege; es müßte aber vor der Vergoldung
eibt immer gefährlich, daher thut man wohl,
ie Form aufhebet, und, wenn man ihn nicht
dazwiſchen leget, ſo iſt er zugleich für Staub
ort; und man wird, wenn ſonderlich der Mit-
rt iſt, ſeine Luſt an ſeiner Wirkung ſehen.
hrgang der **Mannigfaltigkeiten**, Berl. 1770,
5—423.

iehe **Torf**.

phne Mezereum; ſiehe **Kellerhals**.

:matis Flammula; ſiehe **Waldrebe**.

r Haar-Friſeurs, ſ. unter **Friſiren**.

Brand im Getreide.

:n⁄) Aeſcherer; ſiehe **Aſchen-Brenner**.

te, Ital. **Brenta**, ein zu Rom gebräuchli-
ſſigen Sachen, welches 13¼ Rubbi hält.

:ente ein ſchweitzeriſcher Eimer von 25
e machen 1 Saum, und 16 ein Faß.

) den alten Deutſchen, das Zapfengefäß,
e Weinfäſſer geſetzt wird, darein der aus
ſelnde Wein läuft.

Bréſil; ſiehe Fernambuk.

Breſilum antiquum, ſiehe Berberis.

Breßlauer Bier, Scheps, auch toller Wre
ſiehe Th. V, S. 6 und 31.

Breßlauer Kahn, Oder-Kahn; ſiehe un

Breſſolles, oder Brezolles, heißen, bey den fr
chen, kleine, runde, dünne, in Oehl, Sp
ter abgeſchwitzte Scheiben von Kalb- o
Fleiſch, Wild, Federvieh ꝛc. die hernach m
gehackten Ingredienzien als eine Art Ra
worden ſind.

Breſte, ſiehe Leim-Ruthe.

Bretagnes, eine Art Leinwand, die in de
Provinz dieſes Nahmens verfertiget wird.
den ſogenannten Cres oder Crues, die z
andern Orten in Bretagne gemacht werd
den. Sonſt aber iſt ſie zur Handlung n
ſchen Inſeln gut.

Eben dieſe Art Leinwand wird ſeit
auch in Deutſchland, z. E. in der Lauſi
und in Menge an entfernte Oerter vertrie

Ein zu Bretern dienlicher Schaft eines Baumes, raus Bret-Klötzer oder Blöcke, aus diesen aber reter geschnitten werden, wird Bret-Stamm, ret-Baum, Bret-Stock, oder Sägeblock annt. Ein solcher Stamm muß nicht wimmerig, otig, eisklüftig, faulfleckig, kernschälig, noch kern-ig, seyn; sonderlich die Tanne, in welcher am ersten Aeste bey dem Schnitte losgedrückt werden, und wenn heraus fallen, die Breter unwerth machen. So ist ch kein dürrer Stamm oder Windbruch dazu dienlich, il die vom Bruche geschnittenen Breter, wenn sie zu schen oder Schränken verarbeitet werden, beständig krücken pflegen. Auch muß der Stamm, wenn er von chten ist, keine rothe Seite haben. Ueberhaupt müs-die Bretklötzer in solcher Länge abgeschnitten werden, ss sie sich schicken können, von 6 bis zu 12 Ellen. an muß Kloß vor Kloß ausmessen. Wollte man sie rch die Bank verkaufen, so würde der Käufer gewiß n Handel nach den schwächsten Klötzern machen. Man-e Blöcke geben 15, manche auch nur 7 Breter. Die retstämme, oder auch die abgeschnittenen Bretklötzer üssen nicht zu lange in ihrer Rinde auf der bloßen Erde d in der Feuchtigkeit liegen bleiben, weil sie sonst leicht ter der Rinde im Splint blau anlaufen, oder gar ver-ocken, und also ganz untüchtig zum Bretschneiden erden. Wofern sie aber ja liegen sollen, muß man lche auf Träger legen, und die Rinde davon abschälen. m allerbesten aber ist es, daß man sie ganz frisch schnei-e, weil die Breter alsdann weit dauerhafter sind, als ie, so von alten und lange gelegenen Klötzern geschnitten orden sind. Eben dieses ist auch bey denen Klötzern, oraus Pfosten oder Bohlen geschnitten werden sollen, n Acht zu nehmen.

In einigen Gegenden ist die waldzerstörende Gewohn-eit noch nicht abgeschafft, daß, wenn der Bauer ein olches Stück Holz verlangt, das wie unsere Breter ge-

ſtaltet iſt, er einen Baum fället, und auf 2
lange behauet, bis er ein Bret zu Stang
Nicht viel beſſer iſt diejenige, wenn man,
Spalten eines Blockes, höchſtens 2 Bretet er

Die Erfindung des Werkzeuges, ſo aus
gen und ſchmahlen Eiſenblech, an deſſen einer K
ne eingefeilt ſind, beſteht, und ein Sägeblat
wird, hat vielen Handwerkern die Arbeit erleichte
Weg gezeigt, wie man das Holz, ohne ſolches
Spähne zu verwandeln, am nützlichſten verwen

Der Urheber der Sägen, ſoll, nach des Plin
niß, Perdix ſeyn; Diodor von Sicilien hingegen w
Erfinder Talaus geheißen habe. Ein Schlangen-
Kiefer, ſoll ihm den erſten Anlaß dazu gegeben haben
ihn gleichſam ſpielend an ein Holz gerieben, und geſeh
die Zähne etwas tief hinein geſchnitten, und daher die A
nommen, ein auf gleiche Art gezähntes Eiſen zu verfe
das Holz dadurch in beliebiger Größe zu zerſchneide
meinen, daß dieſes Werkzeug nebſt andern ſchon zu
bekannt geweſen ſeyn müſſe, weil er ſonſt ſeinen Schiff
hätte erbauen können. Moſes bekam den Befehl:
Stiftshütte aus Förenholz Bretet machen, 10 Ellen
½ Elle breit. Der Tempel Salomonis und ſein eigen
viel Schnittwaare von Cedern und Tannenholz erforde
der Kön. 6 und 7.) Da nun im Jahre nach Erſch
Welt 1656 die Sündfluth ſich ereignete, und im
Salomoniſche Tempelbau vorging: ſo muß die Kun
zu hauen oder zu ſchneiden, wenigſtens an 4000 Jahr

Wie die Bretet geſchnitten werden ſollen
auf den mehrern oder wenigern Abgang der ein
andern Sorte, auch auf die Blöcke ſelbſt, an.
zu eigenem Gebrauch Bretet ſchneiden, ſo thut
beſten, daß man die Schwarte auf beyden Sei
läßt, denn ſonſt verliert man, beſonders an Mit
auf jeder Seite einen Zoll breit. Je ſtärker
das Holz iſt, welches verſchnitten wird, je mehr
kommt heraus, da bey geringen Blöcken ſonſt
in die Schwarten geht.

Ich komme nunmehr auf das Holz- oder Bret-Schneiden ſelbſt, und zwar 1) mit Hand-Sägen, und 2) auf den Schneide- und Säge-Mühlen.

Das Schneiden mit Handſägen wird gemeiniglich von einigen geübten Tagelöhnern, die man Holz-Schneider zu nennen pflegt, verrichtet. Der Bretkloß wird zuvörderſt abgeſchnürt, d. h. es wird eine Linie, durch eine, mit Kreide, oder Rothſtein, oder mit Strohkohlen, die mit Waſſer eingerührt ſind, beſtrichene und niedergeſchnellete Schnur, auf den Kloß, zu ſo vielen Bretern, als man verlangt, hingezeichnet.

Die Säge ſelbſt, hat, nach ihrer flachen Seite, überzwerch 2 hölzerne Handgriffe, wovon der obere, durch einen an dem Sägenhalſe feſtſtehenden eiſernen Ring durchgeſteckt und befeſtigt iſt. Der untere Theil der Säge iſt ſtumpf, und ohne Hals; hier wird der Handgriff in der Mitte, wo in dieſer Abſicht das Holz etwas ſtärker gelaſſen werden muß, eingeſchnitten, damit der Rücken an der Säge hinein gedrücket, und mit kleinen eiſernen Keilen oder Zwecken befeſtiget werden könne. Dieſen Handgriff kann man an der Säge höher hinauf, oder tiefer hinunter, richten, nachdem es die Dicke des zu ſchneidenden Baumes erfordert. Zu dieſer Säge gehört eine ſtählerne Feile, damit dieſelbe, wenn ſie ſtumpf geworden iſt, wieder geſchärfet werden könne; ingleichem ein Richthaken, womit, wenn ſich etwann ein Zahn, im Durchſchneiden eines harten knorrigen Aſtes oder durch einen falſchen Stoß mit der Säge, ſchief, oder aus ſeiner gehörigen Stellung gebogen hätte, derſelbe mit dieſem Richthaken wieder in Ordnung gebracht wird.

Wenn es der Boden des Erdreiches geſtattet, und deſſen Grund nicht etwann wäſſerig, ſteinig oder felſig iſt, ſo werden hierzu Gruben gegraben, welche man Schneide-Gruben nennet. Ihre Breite iſt zwiſchen 3 und 4 Schuh; die Länge etwann 1½ bis 2 Klafter; und die Tiefe, daß ſie dem Manne, der darin ſteht und ſchneidet, bis

ſtaltet iſt, er einen Baum fället, und
lange behauet, bis er ein Bret zu
Nicht viel beſſer iſt diejenige, wenn m
Spalten eines Blockes, höchſtens 2 Bre

Die Erfindung des Werkzeuges, ſo
gen und ſchmahlen Eiſenblech, an deſſen
ne eingefeilt ſind, beſteht, und ein Sä
wird, hat vielen Handwerkern die Arbeit er
Weg gezeigt, wie man das Holz, ohne ſe
Spähne zu verwandeln, am nützlichſten v

Der Urheber der Sägen, ſoll, nach Dei
niß, Perdix ſeyn; Diodor von Sicilien hing
Erfinder Talaus geheißen habe. Ein Schla
Kieſer, ſoll ihm den erſten Anlaß dazu gegeber
ihn gleichſam ſpielend an ein Holz gerieben, unt
die Zähne etwas tief hinein geſchnitten, und dahe
nommen, ein auf gleiche Art gezähntes Eiſen z
das Holz dadurch in beliebiger Größe zu zerſ
meinen, daß dieſes Werkzeug nebſt andern ſch
bekannt geweſen ſeyn müſſe, weil er ſonſt ſeinen
hätte erbauen können. Moſes bekam den Be
Stiftshütte aus Förenholz Breter machen, ic
½ Elle breit. Der Tempel Salomonis und ſein
viel Schnittwaare von Cedern und Tannenholz
der Kön. 6 und 7.) Da nun im Jahre nach
Welt 1656 die Sündfluth ſich ereignete, un
Salomoniſche Tempelbau vorging: ſo muß d
zu hauen oder zu ſchneiden, wenigſtens an 4000

Wie die Breter geſchnitten werden
auf den mehrern oder wenigern Abgang d
andern Sorte, auch auf die Blöcke ſelbſt,
zu eigenem Gebrauch Breter ſchneiden, ſ
beſten, daß man die Schwarte auf beyde
läßt, denn ſonſt verliert man, beſonders ar
auf jeder Seite einen Zoll breit. Je
das Holz iſt, welches verſchnitten wird,
kommt heraus, da bey geringen Blöcken
in die Schwarten geht.

Komme nunmehr auf das Holz- oder Bret-
den ſelbſt, und zwar 1) mit Hand-Sägen, und
en Schneide- und Säge-Mühlen.

s Schneiden mit Handſägen wird gemeiniglich von
geübten Tagelöhnern, die man Holz-Schnei-
nennen pflegt, verrichtet. Der Bretkloß wird
rſt abgeſchnürt, d. h. es wird eine Linie, durch
it Kreide, oder Rothſtein, oder mit Strohkohlen,
Waſſer eingerührt ſind, beſtrichene und niederge-
e Schnur, auf den Kloß, zu ſo vielen Bretern,
i verlangt, hingezeichnet.

e Säge ſelbſt, hat, nach ihrer flachen Seite,
rch 2 hölzerne Handgriffe, wovon der obere,
nen an dem Sägenhalſe feſtſtehenden eiſernen
rchgeſteckt und befeſtigt iſt. Der untere Theil
je iſt ſtumpf, und ohne Hals; hier wird der
iff in der Mitte, wo in dieſer Abſicht das Holz
irker gelaſſen werden muß, eingeſchnitten, damit
en an der Säge hinein gedrücket, und mit kleinen
Keilen oder Zwecken befeſtiget werden könne.
Handgriff kann man an der Säge höher hinauf,
er hinunter, richten, nachdem es die Dicke des
denden Baumes erfordert. Zu dieſer Säge gehört
lerne Feile, damit dieſelbe, wenn ſie ſtumpf ge-
iſt, wieder geſchärfet werden könne; ingleichem
haken, womit, wenn ſich etwann ein Zahn, im
neiden eines harten knorrigen Aſtes oder durch
ſchen Stoß mit der Säge, ſchief, oder aus ſeiner
i Stellung gebogen hätte, derſelbe mit dieſem
en wieder in Ordnung gebracht wird.

an es der Boden des Erdreiches geſtattet, und deſ-
nd nicht etwann wäſſerig, ſteinig oder felſig iſt,
i hierzu Gruben gegraben, welche man Schnei-
uben nennet. Ihre Breite iſt zwiſchen 3 und 4
die Länge etwann 1 ½ bis 2 Klafter; und die Tiefe,
em Manne, der darin ſteht und ſchneidet, bis

nämlich die Grube lang iſt; auf dieſen
het der Baum, welcher zu Bauholz ode
ſchnitten werden ſoll. Jede Walze wird n
unterm Balken eingeſchlagenen eiſernen
wenig befeſtiget, damit ſie nicht von ſelb
nöthig iſt, fortrollen könne. Die Walz
an beyden Enden, eingehauene langeckig
der Weite, daß ein hölzerner Hebel hinei
den kann, um den darauf liegenden Baum
be, ſo oft es nöthig iſt, vor oder hinter ſi
Dem untern Theile des Baumes, mit dem
zen aufliegt, wird vorher die Rinde abge
er in etwas flach werde, und deſto ſicherer
und Lage liegen bleibe. Wenn dieſe Zub
anſtalten ſind, und der Baum nach der
be auf den Walzen liegt, jedoch ſo, daß
des Stammes, bey welchem gemeinigl
mit dem Schneiden gemacht wird, nicht
de der Grube reichet, damit die Säge zu d
angeſetzet werden kann: ſo ſteigt der ein
in die Grube, und der andere auf den Ba
alſo mit den Geſichtern gegen einander,
ander nicht ſehen können. Der oben ſteh

oben ſtehenden mit einem ſanften Nachſchub, der die Säge weder biegen noch krumm machen kann, zu erleichtern ſuchen. Dabey aber muß er auf den geraden Einſchnitt und Gang der Säge, welcher ihm anſtatt der gezeichneten Linie dienen muß, Achtung geben. Gemeiniglich wird bey dem Anfange des Baum-Anſchneidens, an den zwo Seitenflächen zum erſten angefangen, die Schwartenſtücke wegzuſchneiden, damit nachher der Baum auf eine dieſer flachen Seiten umgekehret werden kann, und die andern 2 Schwarten mit mehrerer Gemächlichkeit und wenigerer Mühe gleichfalls losgeſchnitten, und dem Baume ein Viereck gegeben werden könne, welches nachher in ſo viele Quadratſtücke oder Breter, als man für gut findet, geſchnitten wird. Wenn die Säge etwann 1 oder $1\frac{1}{2}$ Schuh in das Holz eingedrungen iſt, werden in dem Spalt hinter der Säge, hölzerne Keile eingetrieben, und in ſolchem Abſtande ferner fortgefahren, welches den Spalt etweitert, und die Leichtigkeit im Schneiden befördert, weil die Säge durch dieſe Hülfleiſtung nicht geklemmt oder gepreßt wird. Werden die Keile allzu weit hinein getrieben, ſo geſchieht den Fibern des Holzes Gewalt, welches öfters Sprünge verurſachet, die dem geſchnittenen Holze Schaden bringen, und welche die Tiſchler finden, wenn ſie dergleichen geſchnittenes Holz behobeln. So oft der Baum, nach der Länge der Grube, d. i. von dem einen Ende derſelben, wo das Schneiden angefangen worden, bis zu dem andern Ende fort geſchnitten iſt, daß der Untenſtehende nicht weiter ſchneiden, oder vor ſich fortrücken kann, wird der Baum wieder mit den Hebeln in der Walze vorwärts fortgerollet, bis die Grubenlänge zu Ende iſt, und der Ort, in dem ſich die Säge befindet, da, wo das Schneiden angefangen worden, ſtehet. Dieſes Fortrücken geſchieht ſo oft und lange, bis man mit dem zu ſchneidenden Baume zu Ende iſt. Siehe Fig. 375.

der oben S. 629 gedachte Richthaken, mit Unordnung gebrachten Zähne an der Säge w richtet werden.

Wenn ſich keine ſolche Schneidegrub etwann in dem Boden befindlichen Waſſers, Grund ſtein- oder felſenartig iſt, anbri muß das Stück Bauholz oder der Bretbl 5 Fuß über der Erde mit einer Wucht e damit 2 Arbeiter darunter ſtehen, und di können. Eine ſolche Wucht, welche m ſchneider-Gerüſt, Fr. Treteau, zu beſteht aus 2 Schragen von ſtarken Bo ner Entfernung von 4 bis 5 Fuß ſenkrech der über ſtehen. Ein ſolcher Schragen, aus 3 Ständern, a b, c d, und e f, zu die etwann 1 Fuß von einander ab ſtehen. J der ſind verſchiedene Löcher g von oben bis damit der Holzſchneider in 2 und 2 E Bolzen einſtecken könne. Dieſe Löcher ſind 8 Zoll von einander entfernt. Der Hol das Stück Bauholz, oder den Bretklotz a

eine Schiene k auf vorgedachte Art durchſtecken, und mit dem Bolzen g i befeſtigen kann. Hieraus erhellet ſchon, daß die Schiene k, 7 bis 8 Zoll höher zu liegen kommt, als die erſte h, und alſo auch das gewuchtete Ende des Bauholzes oder Bretbaumes. Auf dieſe Art hebt er nun wechſelsweiſe mit beyden Schienen das Stück Holz zu der erforderlichen Höhe. Es wird daſſelbe dergeſtalt in die Höhe gewuchtet, daß das erhöhete Zopf-Ende einiges Uebergewicht erhält. Die Holzſchneider können daher das Stamm-Ende, welches bis jetzt noch auf der Erde liegt, leicht aufheben, und an dieſem Ende einen Bock (Fr. Chevalet) Fig. 377, unter den Baum oder Kloß ſetzen. Ein Holzſchneider ſtellet ſich nunmehr auf den Baum, und 2 andere unter denſelben, und alle 3 ziehen die Säge gemeinſchaftlich. Sie ſchneiden zuerſt in dem Baum an dem Stamm-Ende, unter welchem der Bock ſtehet, ein, und ſägen bis an dieſen Bock; alsdann zieht derjenige Holzſchneider, welcher auf dem Holze ſteht, die Säge bis an den unterſten Griff in die Höhe, die Holzſchneider heben das Holz an dem Stamm-Ende, worunter der Bock ſteht, in die Höhe, und ſchieben den Bock vor die Säge, daß alſo der Baum mit dem ſchon zerſchnittenen Theile auf dem Bocke ruhet. Sie können das Holz an dieſem Ende bequem heben, weil es, wie geſagt, an dem entgegen geſetzten Zopf-Ende in etwas ein Uebergewicht hat. Die Holzſchneider zerſchneiden hierauf den Kloß bis an die Wucht (Fig. 376), und richten die Säge über dem Riegel h, worauf der Kloß in der Wucht liegt, dergeſtalt ſchräge, daß ſie den Kloß über dem Riegel ſchon zum Theil zerſchneiden. Die Säge wird nunmehr aus dem Schnitte gezogen, und die Holzſchneider ſchneiden an dem Zopf-Ende jenſeits der Wucht in das Holz, nach Maßgebung des Schnurſchlages, ein. Wenn ſie abermahl bis an die Wucht geſchnitten haben, richten ſie die Säge gleichfalls über dem Riegel h der Wucht, worauf das Holz liegt, in et-

ten werden, so wenden es die Holzschn
Kant-Ringe (Fig. 378) auf der Wuchr
um, und geben ihm dem zweyten Schnit
dachte Art. Es ist dieser Kant-Ring
ner Haken a b, der mit einem großen R
men hängt. Es bedient sich desselben a
mann, um damit das Bauholz umzukeh
nähmlich den Haken in die eine lange E
ein, steckt in den Ring auf der entgegen
des Holzes einen Hebebaum, und druckt
bes letztern hinab. Endlich ist noch zu
die beyden untersten Holzschneider ihr
herum stäubenden Sägespänen mit einen
wahren, und daß sie, damit die Säge d
und wieder gehe, das Sägeblatt von
einer Speckschwarte oder etwas Fett sch

Wenn die Holzschneider in Wäldern
und dergleichen künstliches Gerüst nicht
haben, machen sie sich einen einfachen un
lich festen Bock. In dieser Absicht n
runden Klotz (Fig. 379), in welchen

Dieſe Einſchnitte ſind auch inwendig weiter, als
en beym Eingange, damit die Füße, welche oben eine
von Schwalbenſchwänzen machen, nicht aus dem
ſchnitte heraus gehen. Es werden 3 ſolche Einſchnitte
acht; einer in a, der andere in b, und der dritte in d.
terer iſt in der Figur bloß punctirt, weil man denſel-
hier nicht ſehen kann, da er am hintern Theile des
ßes ſteht. Die Füße von dieſem Bocke beſtehen aus
Stücken Holz, wie das mit c c bezeichnete. Sie ſind
ihrer ganzen Länge rund, bis an das obere Ende c,
lches viereckig zugehauen iſt, ſo daß die Seite, welche
den Einſchnitt kommt, breiter iſt, als die vordere.
enn dieſe Füße mit einem Schlägel, an dem, einem
ile gleichenden, obern Theile c, mit Gewalt in den
ſchnitt a getrieben werden, ſo halten ſie, vermöge
: Verbindung mit Schwalbenſchwänzen, ganz feſt,
d machen einen unbeweglichen Bock C (Fig. 380).
unmehr muß das Stück Holz D aufgeleget werden. In
ſer Abſicht machen die Säger ein ſchiefes Lager von 2
ngen Hölzern (Fr. Membrures), von denen ſie das eine
nde auf den Bock, das andere aber auf den Boden,
gen. Auf dieſes Lager wälzen ſie das zu ſchneidende
ſtück Holz, drehen daſſelbe überzwerch, bringen es ins
leichgewicht, und binden es mit den Stricken E F, an
e Hölzer G H. Wenn die Hälfte von dem Blocke ge-
hnitten iſt, drehen ſie ſolches um, binden die geſchnit-
ne Hälfte an die Lagerhölzer, und ſchneiden auch die
obere Hälfte. Bey jedem Zuge von der Säge halten
e untern Säger die Säge anfangs ſenkrecht, und zie-
n ſodann, wie die Säge nach und nach herunter kommt,
gen ſich. Der obere zieht die Säge mit dem Aufzie-
n auch gegen ſich, ſo, daß die Schneide von der Säge
e Bogenlinie beſchreibt, welche deswegen nothwen-
iſt, daß die kleinen Späne, welche durch den
chnitt oben los gemacht worden ſind, wegkommen. So
der obere die Säge aufzieht, rückt er dieſelbe ein we-

nig

ten werden, so wenden es die Holzschne
Kant-Ringe (Fig. 378) auf der Wucht
um, und geben ihm dem zweyten Schnitt
dachte Art. Es ist dieser Kant-Ring ei
ner Haken a b, der mit einem großen Ri
men hängt. Es bedient sich desselben au
mann, um damit das Bauholz umzukehre
nähmlich den Haken in die eine lange Se
ein, steckt in den Ring auf der entgegen
des Holzes einen Hebebaum, und druckt
bes letztern hinab. Endlich ist noch zu b
die beyden untersten Holzschneider ihr E
herum stäubenden Sägespänen mit einem
wahren, und daß sie, damit die Säge de
und wieder gehe, das Sägeblatt von Z
einer Speckschwarte oder etwas Fett schm

Wenn die Holzschneider in Wäldern
und dergleichen künstliches Gerüst nicht
haben, machen sie sich einen einfachen und
lich festen Bock. In dieser Absicht ne
runden Klotz (Fig. 379), in welchen si

f. Dieſe Einſchnitte ſind auch inwendig weiter, als ſſen beym Eingange, damit die Füße, welche oben eine t von Schwalbenſchwänzen machen, nicht aus dem nſchnitte heraus gehen. Es werden 3 ſolche Einſchnitte macht; einer in a, der andere in b, und der dritte in d. Letzterer iſt in der Figur bloß punctirt, weil man denſelen hier nicht ſehen kann, da er am hintern Theile des olzes ſteht. Die Füße von dieſem Bocke beſtehen aus Stücken Holz, wie das mit c c bezeichnete. Sie ſind i ihrer ganzen Länge rund, bis an das obere Ende c, elches viereckig zugehauen iſt, ſo daß die Seite, welche n den Einſchnitt kommt, breiter iſt, als die vordere. Wenn dieſe Füße mit einem Schlägel, an dem, einem eile gleichenden, obern Theile c, mit Gewalt in den inſchnitt a getrieben werden, ſo halten ſie, vermöge r Verbindung mit Schwalbenſchwänzen, ganz feſt, nd machen einen unbeweglichen Bock C (Fig. 380). Nunmehr muß das Stück Holz D aufgeleget werden. In ieſer Abſicht machen die Säger ein ſchiefes Lager von 2 ngen Hölzern (Fr. Membrures), von denen ſie das eine nde auf den Bock, das andere aber auf den Boden, gen. Auf dieſes Lager wälzen ſie das zu ſchneidende Stück Holz, drehen daſſelbe überzwerch, bringen es ins leichgewicht, und binden es mit den Stricken E F, an ie Hölzer G H. Wenn die Hälfte von dem Blocke geſchnitten iſt, drehen ſie ſolches um, binden die geſchnitene Hälfte an die Lagerhölzer, und ſchneiden auch die ndere Hälfte. Bey jedem Zuge von der Säge halten ie untern Säger die Säge anfangs ſenkrecht, und ziehen ſodann, wie die Säge nach und nach herunter kommt, gegen ſich. Der obere zieht die Säge mit dem Aufziehen auch gegen ſich, ſo, daß die Schneide von der Säge ine Bogenlinie beſchreibt, welche deswegen nothwendig iſt, daß die kleinen Späne, welche durch den Schnitt oben los gemacht worden ſind, wegkommen. So oft der obere die Säge aufzieht, rückt er dieſelbe ein we-

nig

nig zurück, damit die Zähne sich nicht an de
ben, welches ihn sehr ermüden würde, weil
bey dem Aufziehen ihre Stärke nicht anwend

Die Holzschneider betriegen gemeiniglich
man ihnen nicht auf die Finger sieht. Si
eine unmerkliche Art einige Stücke Dielen, o
tenes Bauholz, zu entwenden. Ob nun glei
Herr, oder derjenige, welchem die Aufsich
anvertrauet ist, sich auf das Holzschneiden
nicht nöthig hat, sondern diese Wissenschaft d
leuten überlassen kann: so wäre es doch gu
wüßte, wie viel Holz, und was für Art de
einem jeden Baume, wenn er gleich noc
Stamme steht, geschnitten werde könne, u
den Holzschneidern für jeden Fuß, oder die
bezahlet werden müsse. Auch muß er dieser
Betriegerey einsehen können, und deshalb soga
theilung und das Fußmaß eines jeden Stück
zugeben wissen, und solches, ehe die Säg
wird, vor dem Blocke, sich aber zur Nachri
ben, damit kein Unterschleif dabey geschehe.
dieses, vermöge eines kurzen Handgriffes, s
gerechnet werden. Man mißt nähmlich den
einer Schnur, in der Dicke auf dem Stamm
er gefället wird; und beobachtet, ob derselb
Stamme viel dicker sey, als in der Mitte.
so mißt man seine Dicke, so hoch man reiche
er aber heilreich, nähmlich unten und in der
gleicher Dicke, so ist es gleichgültig, wo man
messen will. Der dritte Theil des Umfanges
die Dicke des Durchschnittes. Hält z. E.
Baum gehende Schnur 3 Ellen, so hat der
im Durchschnitt. Ist der Baum schon gef
das Maß noch leichter zu finden. Man reiße
Zirkel auf Papier, welcher die Dicke des B
stellen soll, indem ich mir die Maße des Du

der Länge des Baumes dabey anmerke. Dieſen Zir-
mache ich mir mit einem Lineal zu einem Viereck,
h Fig. 381; was von dem Zirkel a auf allen 4 Sei-
abgeſchnitten wird, iſt dasjenige, was der Holz-
chneider an Rinde und Splint davon abhauet, um den
aum ins Gevierte zu beſchlagen. Das inwendige
iereck theilet man, mit dem Zirkel und Lineal, nach
m Zollmaße des Bauholzes oder der Dicke der Breter,
elche man daraus ſchneiden laſſen will; ſodann zählet
an die Schnitte nach der langen Elle, welche der Holz-
chneider mit der Säge thun muß, ſo weiß man ſogleich,
ie viel von jeder Art Bauholz oder Bretern, aus dem
tamme geſchnitten werden kann; denn, das Schwell-
länder- Trag- Sohlen- und Riegel-Holz hat ſeine ge-
iſſe Zoll-Maße, wie breit und dick ſolches ſeyn muß.
iernach kann man das Quadrat eintheilen, und dem
olzſäger zeigen, wie viel Stücke er von jeder Art Holz
aus ſchaffen muß, welches man ihm vor jeden Block
it Kreide oder Rothſtein ſchreibet. Das Schneidelohn
ird nach der langen Elle verdungen. Bey wohlfeilen
eiten koſtete die lange Elle 5 Pfennige, jetzt aber 8,
ch wohl 10 Pfennige. Dieſes wird folgender Geſtalt
emacht. Man ſchneidet einen Stock von 4 Fuß lang,
ichnet auf dieſen die Fuß- und Zollmaße richtig ab, und
ißt mit dieſen die Dicke des Blockes, welcher beſchla-
n iſt, ab. Z. B. der Block wäre 3 Fuß dick, ſo ſteht
Fuß von dem Stocke über dem Blocke in die Höhe.
ie Elle iſt alſo 1 Fuß. Iſt der Block 2 Fuß beſchla-
n dick, ſo iſt jede Elle 2 Fuß. Iſt der Block aber 4
ß dick, ſo iſt jede Elle 1 Zoll lang. Mit demjenigen
m, was von der Dicke des Blockes an dem vierfüß-
en Stocke übrig bleibt, meſſe ich die Länge des Blockes,
d die Schnitte, welche darin geſchehen müſſen; die-
s wird die Elle genennet; und ich gebe ſodann für jede
lle, welche der Holzſchneider nach Maß des von dem
tocke übergebliebenen Endes thun muß, den entweder

er durch die Länge des Baumes thut, be
Schnitte die er thun muß, kann ich entn
nem Papiere, nach dem abgetheilten Bi
dem Baume ſelbſt, zählen, und es ſchadet
gleich die Elle länger, auf jeder Halbſch
mes wird, wenn derſelbe ſchon einmahl
durchgeſäget iſt, oder wenn die zu Bauh
dicken Stücke, nach dem Maße des darau
den Holzes, durchgeſäget werden ſollen, n
Schnitte, welche geſchehen müſſen, nic
Stücke insbeſondere, ſondern quer dur
rechne, ob der Holzſchneider ſich gleich die
erleichtert, wenn er den Baum durch einen
Tiefſchnitt, einmahl in der Mitte, der
durchgeſchnitten hat, und jede Halbſcheid
ders ſchneidet. Dieſer Handgriff iſt ſo ric
der Holzſchneider um keinen Zoll breit den
Stück Holz entwenden kann. Nur hat
ſehen, daß derſelbe, wenn er den Baur
beſchlägt, nicht zu viel Holz vergeblich dar
Späne haue.

r, richten mehr aus, und führen einen beſſern Schnitt. Die Schneidemühle Fig. 382, muß eine doppelte Bewegung hervor bringen. Erſtlich muß ſie die Säge ſenkrecht hinauf und hinab ziehen, und Zweytens einen horizontalen Wagen, worauf der Block liegt, bewegen, und den Block der Säge beſtändig entgegen bringen. Die Säge wird folgender Geſtalt beweget. An der Welle b eines Waſſerrades a, (welches, nach der Höhe ſeines Abfalles, wie auch Breite und Menge des Waſſers, entweder mit weiten oder engen Schaufeln von dünnen leichten Tannenbretern gemacht ſeyn muß, damit es nicht zu ſchwer, ſondern ſchnell und ſchnell umlaufe,) iſt ein Stirnrad c, von 72 Zähnen, welches ein Getriebe d von 7 Stöcken beweget. An der äuſſerſten Spitze f der Welle e f dieſes Drillinges, ſitzt eine Kurbel, deren Bewegung durch ein Schwungrad g auf der nur gedachten Welle gleichmäßig erhalten wird. Die Kurbel f hält in einem Gelenke einen Lenker h i, oder eine Stange, ſo an das Sägegatter i k befeſtigt iſt. Das Sägegatter iſt ein ſtarker Rahmen, welcher zwiſchen zwo Säulen in einer Falze läuft, und in deſſen Mitte eine ſtarke eiſerne Schrotſäge l angebracht iſt. Aus dem ganzen Zuſammenhange erhellet, daß die Kurbel f, vermittelſt des Lenkers, das Sägegatter i k, und zugleich die Säge i l, ſenkrecht hinauf und hinab zieht; folglich hat die Säge eine ſtete Bewegung, und der Wagen nebſt dem Sägeblocke müſſen alſo fortſchreitend beweget werden; dieſe letztere Bewegung wird aber von der erſten bewirket. Ein Hebel k m iſt nähmlich ganz loſe auf dem Sägegatter mit einer Klammer in k befeſtigt. Das entgegen geſetzte Ende des Hebels ſteckt in einer Welle m, die von dem Sägegatter vermittelſt des Hebels in etwas umgedrehet wird, wenn ſich nähmlich das Sägegatter bewegt. Beynahe in einem rechten Winkel mit dem vorigen Hebel ſteckt in der Welle m ein Arm m n, an welchem die Schiebeſtange n o befeſtigt iſt. Die Bewegung der gedachten Welle m verurſachet, daß die Schiebeſtange beſtändig hinab und hinauf geht. Wenn dieſe hinab geht, ſo greift ſie mit ihrer untern Klaue o zwiſchen a Sperrzähne eines Sperrrades p, ſetzt dieſes in Bewegung, und ein Sperrkegel hindert das Zurücklaufen dieſes Rades. Ein Getriebe q, welches mit dem Sperrrade an einer gemeinſchaftlichen Welle ſitzt, greift in ein Stirnrad r, auf deſſen Welle ſich hinterwärts ein Getriebe s befindet, das in die Zähne faſſet, welche unter dem Wagen t u angebracht ſind, und den Wagen langſam

ſam beweget. Ein horizontaler ſtarker Rahmen oder
welches zwiſchen 2 horizontalen Balken in einer Falze
auf den Schneidemühlen Wagen oder Schlitten ge
dieſem Wagen liegt der Sägeblock, vermittelſt Klam
ſtigt. Der Wagen u beweget den Block der Säge
und dieſe ſchneidet ein Bret oder eine Bohle ab.
Bret bis auf einige Zoll abgeſchnitten iſt, ſo hemme
ler die Bewegung der Schneidemühle, und führet
mit einer Kurbel an der Welle des letzten Getrieb
Er muß hierauf den Ort des Sägeblockes auf dem W
ſtalt verändern, daß die Säge abermahl eine Diele
in der beſtimmten Dicke abſchneidet. An demjenigen
Sägeblockes, welcher der Säge zugekehrt iſt, kann e
der künftigen Bohle oder des Bretes genau abmeſſen,
Säge im Begriff iſt einzuſchneiden. An dem entgeg
Ende des Sägeblockes hat der Müller auf dem Wage
chen, welche Lage er dem Blocke an dieſem Ende bey
einer Diele oder Bohle geben müſſe. An eben dieſem
Sägeblockes hangen alle zerſchnittene Dielen noch in ei
men, der Müller kann ſie aber leicht durch einen Keil
der abſondern.

Unſere Schneidemühlen ſchneiden faſt alle
Einer Säge; in Holland aber hat man erfun
Sägen neben einander zu ſtellen, durch welche
zer Block in ſo viel Breter oder Bohlen, als ſei
austragen kann, auf Einmahl getrennet wird,
wo nur Eine Säge iſt, wenn der Schnitt zu E
den Block oder Kloß, ſo oft, bis er ganz zerſch
zurück laufen laſſen muß.

Wenn man in einer niedrigen Landesgeg
mehrentheils die anhaltenden Winde etwas ſe
zwar einen Strohm anträfe, welcher aber nich
nug befunden würde, dergleichen Schneidemüh
gehörigen Gewalt in Bewegung zu ſetzen,
man daſelbſt eine Maſchine auf folgende Art,
nach der allerſimpelſten Einrichtung anlegen, u
wohl auch gar füglich durch Pferde in ſtetem G
terhalten. Siehe Fig. 383.

Dieſe Maſchine ruhet auf 2 Bockgeſtellen A, B, auf welchen Schwellen C D, E F, ſehr wohl befeſtigt, und innerhalb en obern Eckkanten mit Falzen durchaus verſehen, an ihren en äuſſern Enden aber mit Querbändern wohl zuſammen ver- den ſind. Auf dieſen beyden Falzen läuft der Wagen, auf hen der Baum oder Bretklotz, welchen man zu Bretern laſſen will, zu liegen kommt. Dieſer Wagen oder Schlit- beſteht hier aus 2 ſtarken Bretern, H I, L K, von welchen eine H I gegen das andere L K, vermittelſt der Schraube näher angeſchraubet werden kann, welches dazu dient, daß Bretklotz hernach deſto feſter und ſicherer auf ſeinem Lager ewglich liegen bleiben muß. Das andere Bret K L hat, an n beyden äuſſern Enden, 2 würfelförmige Gegen-Spreitzen, Dieſe dienen der Schraube zur Gegenſtemmung, und verhin- auch zugleich das Zurückweichen des Bretklotzes, wenn deſ- Laſt oder Schwere, dem Drucke der Säge genugſamen Wi- ſtand zu leiſten, nicht hinreichend ſeyn ſollte. In der Mitte Schwellen C D, E F, ſind zwo Säulen P Q, R S, aufge- tet, welche vollkommen perpendiculär ſtehen, und ebenfalls Falzen verſehen ſind, in welchen ſich das Sägegatter, ſeiner ge nach, auf und nieder beweget. An dem untern Ende des gegatters befindet ſich eine eiſerne Stange, oder der ſo genannte ker, T h, und zugleich auch die Wendeſtange, T V. Dieſe de Stücke ſind bey T beweglich, indem ſie daſelbſt nur durch n eiſernen Bolzen mit einander verbunden ſind. Das Ende Wendeſtange V, geht durch die Welle X Y hindurch, und in derſelben feſt. An dem vordern Ende dieſer Welle X, te eiſerne Gabel eingezapft, welche noch eine ſo genannte ebe- oder Stoßſtange ergreift, und vermittelſt eines eiſer- Bolzens beweglich feſthält. Dieſe Schiebe- oder Stoßſtan- reift in ein lothrecht ſtehendes Zahnrad b, welches hakenför- gezähnt, und an die Welle c d angezapft iſt. Dieſes Rad durch eine Klinke, oder durch ein ſo genanntes Sperreiſen, gehalten, welches ein Gewinde (Charnier) hat, und auf Bockgeſtelle B befeſtigt iſt. Der eiſerne Lenker T h, erhält an dem untern Querbande des Sägegatters, und ergreift auch ich die Kurbel h l, welche mit der Welle l K wohl verzapft An dem andern Ende dieſer Welle befindet ſich ein Zahnrad welches in ein horizontales Stirnrad m n eingreift. Dies Stirnrad wird mit Hülfe eines Pferdes in Bewegung gebracht, des an einen Ziehbaum angeſpannet werden muß, welcher der Welle dieſes Rades horizontal zuſtimmet, da denn ſol-

…ohn so viel Druck als Gallert nimmt der Lage …
der beweget, so daß allemahl der Weg T r in so
rück geleget wird. Man sieht von selbst, daß
T h den verschiedenen Bewegungen der Kurbel
gibt, wie die Wendestange T V; woraus al
Säge von Seiten des Lenkers T h, in Ansehun
denen Lagen oder Stellungen der Kurbel h l,
denen Richtungen aus der Tiefe in die Höh
der Höhe wieder in die Tiefe hinab, getri
Man bilde sich ein, die Kurbel befände sich i
Stellung, und hätte bereits die Hälfte ihres
legt, nähmlich aufwärts; so hat denn sold
den Weg T r durchlaufen. Die Lenk- oder W
ist um eben so viel auch in die Höhe gestiegen,
nunmehr in der Lage r V. Die Welle X Y ha
Wendung gemacht, so daß, vermöge dieser W
gedachte Gabel &, den Bogen & u beschreiben
alles aber hat unmöglich geschehen können, o
zugleich die Schieb- oder Stoßstangi & a, w
wegung von a nach u fortgezogen worden ist, w
nen Schwere, um einen Zahn x am Sperrrade
len seyn sollte. Sobald nun aber die Kurbel i
her vollendet hat, sobald ist auch hernach die
destange r V, aus r wieder in T angelangt,
hat den Bogen u &, aus u bis &, wieder rückw
und steht alsdann wieder an demselben Orte, w

ig. 324, iſt der Durchſchnitt dieſer Maſchine nach der
e genommen. AA, die Bockgeſtelle. CE, die beyden
ellen, auf welchen der Wagen hin und her beweget wird.
L, Wagen oder Schlitten, worauf der Bretklotz zum
n geleget wird. G, eine ſtarke Latte, welche durch die
riegel GL, mit der unbeweglichen Diele LK wohl zuſam-
verbunden iſt, auf welche Querriegel hernach die bewegliche
HI zu ſtehen kommt. ogLe, ein Schraubenſtock,
er an die Diele KL wohl befeſtiget wird, um dadurch die
ubenſpindel unwankelbar zu erhalten, als auch zugleich
rückweichung des Bretklotzes zu verhindern. IH, die
liche Diele, welche von der unbeweglichen KL, oder von
chraubſtöcken ogLe bald mehr bald weniger abgerücket
um ſolcher Geſtalt den Bretklotz oder Baum recht einzu-
, und auf ſein Lager pq feſt aufzulegen, weshalb eben
lich die Schrauben hier angebracht ſind, um ſo wohl ſtarke
wache Bäume dadurch feſt aufzuſchrauben.
en Durchſchnitt, der nach der völligen Länge dieſer Säge-
e, und zwar von dem Mittel der beyden Geſtelle aus, auf-
n worden, wie auch den Grundriß derſelben, findet man
Th. der Sammlung von Maſchinen und Inſtru-
en, Nürnb. fol. Tab. XCVII und Tab. XCVIII.
Die Einrichtung des von Hrn. Sturm an den Rah-
ſeiner Schneidemühle geordneten abwechſelnden
m-Rades, wird von Hrn. Leupold, im II Th. ſei-
Schauplatzes der Waſſerkünſte, nach der neuen
age, Lpz. 1774, gr. f. S. 76, f. mit Recht ver-
ſen.
. Becher hat eine beſondere Art Sägemühlen ange-
n, welche mit Ochſen getrieben werden, die man zu
Bäumen im Walde führen, und durch dieſe die
me daſelbſt leicht ſchneiden laſſen könnte.
l. Leipz. Samml. B. II, S. 699, und B. XII, S. 998.
me zum Holzſchneiden in der Wirthſchaft, zur Lei-
ewegung für Gelehrte und Kränkliche, und zum
inſchneiden für Naturalienſammlungen, nützliche
ſchine, werde ich unter dem Art. Säge-Maſchine
reiben.

Bey dem Sägen des Holzes mit der Hand, zwar nicht so viel Holz im Schnitt und Spane v und es gibt, nach der Stärke des Blockes, wohl 2 Breter mehr; rechnet man aber das Schneideloh ches man, mit der Hand zu schneiden, mehr geba als auf der Schneidemühle: so kommt es auf eins Bey dem Handschneiden menagirt man etwas m und es können auch die Schneider den Block m auf allen Seiten an- und durchschneiden; jedoch w die Breter im Schnitt nicht so gleich, als die a Sägemühle, und es lassen sich daher auch letztm verarbeiten, als die mit der Hand geschnittenen.

Bey der schlechtesten Mühle, wenn sie keinen gel an Blöcken hat, können täglich wenigstens 6 80, und bey einer doppelten über 100 Dielen g ten werden. Rechnet man jede Diele auf 16 lang, so schneidet man täglich an 960 Schuh.

Die Frage: Ob es vortheilhafter sey, das als Blöcke zu verkaufen, oder die Blöcke sel Bretern schneiden zu lassen und zu verkau beantwortet Oettelt mit folgender Berechnung, ein Jeder, nach der Länge seiner Blöcke und Umständen, leicht verändern kann.

„Wir nehmen z. E. einen zwanzig-zolligen Block, 14 Schuh lang ist. Dieser kann folgende Breter geben,

12 Stück gute Breter, welche 14 Zoll breit, u stark sind.

2 Schwartenbreter, welche 11½ Zoll breit, u stark sind.

2 dergleichen, welche ½ Zoll stark und 10¾ Zoll br

4 Stück Schwarten.

Diese betragen an Gelde folgendes:

1 Rthlr. 12 Gr. für 12 Stück Breter, à 3 Gr.
— „ 4½ „ für 2 Schwartenbreter.
— „ 2 „ für 2 halbzollige.
— „ 5 „ 4 Pf. für 4 Stück Schwarten.

Sa. 1 Rthlr. 23 Gr. 4 Pf.

Die Unkoſten, welche ich hier in der Gegend aufzuwenden
e, ſind folgende: 12 Gr. Waldmiethe für den Block.
1 Gr. 4 Pf. Macherlohn.
10 Gr. — ‘ Fuhrlohn.
4 Gr. — ‘ Schneide- und Mühlenzins.

Summa 1 Rthlr. 13 Gr. 4 Pf.

Folglich hätte derjenige von jedem zwanzig-zolligen Block,
er ſolchen ſelbſt ſchneiden und machen lieſſe, 10 Gr. Pro-
welches an einem Schock Blöcke 25 Thlr. betrüge.
Ein Block, welcher 34 Zoll im Diameter hat, und 14 Schuh
iſt, gibt, wenn der Sägeſchnitt ungefähr ¼ Zoll ſtark iſt,
ende Breter, als:
Stück gute Breter, welche 1 Zoll ſtark, und 14 Z. breit ſind.
Stück Schwartenbreter, welche 1 Zoll ſtark, und 12 Zoll
breit ſind.
St. dergleichen, welche 1 Zoll ſtark, und 10½ Z. breit ſind.
Stück anderthalbzollige Bohlen, welche 17 Z. breit ſind.
Stück Schwartenbret von ¾ Zoll ſtark, und 16 Z. breit.
Stück dergleichen, welches nur ½ Zoll ſtark, und 16 Zoll
breit iſt.
Stück Schwartenbreter, welche 2 Zoll ſtark, und 16 Zoll
breit ſind.
Stück dergleichen, welche 1¾ Zoll ſtark, und 14 Z. breit ſind.
Wenn ich dieſe Stücke nach hieſigem Preiſe ins Geld ſetze,
ſo werden ſie folgendes betragen:
4 Rthlr. 6 Gr. für 34 Stück Breter, à 3 Gr.
— 7 — für 4 Stück Schwartenbreter, à 21 Pf.
— 6 — für 4 Stück dergleichen, à 18 Pf.
— 12 — für 2 Stück anderthalbzollige Bohlen.
— 3 — für 2 geringe Schwartenbreter, à 18 Pf.
— 5 — 4 Pf. für 4 Stück ſtarke Schwarten, à 16 Pf.

Ss. 4 Rtl. 15 Gr. 4 Pf.

Die Unkoſten, welche man, um dieſes zu erlangen, ver-
wenden muß, ſind folgende:
2 Rthlr. 15 Gr. 6 Pf. Waldmiethe.
— 4 — ‘ — Macherlohn.
1 — 8 — ‘ — Fuhrlohn.
— 12 — ‘ — Schneide- und Mühlenzins.

Ss. 4 Rthlr. 15 Gr. 6 Pf.

Folglich zeigte ſich 1 Rthlr. Profit. Wenn auch, in Anſeh-
ung des Fuhrlohnes, die Koſten öfters etwas mehr betragen, ſo

betragen ſie auch öfters etwas weniger, und wird da groſſer Unterſchied heraus kommen.

Wenn eine Sägemühle von neuem erbauet ſoll, muß vorher wohl überleget werden, was für wohl daher zu erwarten? ob an dem Orte, erbauet werden ſoll, ein beſtändiger Waſſerfall bef wie lange die Holzung, aus welcher etwas auf di zu ſchneiden kommen ſoll, nachhalten könne? ſolches Holz auf einer andern Mühle gelegener z den ſey? und endlich, ob man eines ſichern und digen Abgangs der Breter, und anderer Waar chert ſeyn könne? Dergleichen Säge- und G Mühlen werden nicht aller Orten den Privat ohne Vorwiſſen und Erlaubniß der Herrſchaft, ren Räthe, geſtattet.

Was die Einrichtung einer ſolchen Sägem ſich ſelbſt betrifft, ſo iſt nöthig:

1. daß der Sägemüller von der Kammer a men und vereidet werde.

   Ein beſonderes Formular zu Vereidung eines Sägem in der Magdeburg- und Halberſtädtiſchen Forſt- Tit. 44; desgl. in der neu-revidirten Königl. Preuſiſch

2. Iſt dahin zu ſehen, daß alles, was zu dient, dazu gehauen werde.
3. Der Müller darf niemanden, ohne Vorbe Herrſchaft, einiges Holz ſchneiden.
4. Er muß von allem, was ihm auf der M vertrauet iſt, Rede und Antwort geben nichts von dem umgehenden Zeuge ver werde; inſonderheit muß er auf die M Mühlgräben fleißig Acht haben.
5. Der Forſtbediente hat auf die Fuhrleut ken, daß nichts von dem Sägeholze übe liegen bleibe.
6. An denen Orten, wo dem Sägemüller halten erlaubt iſt, ſoll man Acht haben, d Vieh anderswoher einnehme, daher da laubte Vieh öfters nachzuzählen iſt.

8. Wie viel etwann auf der Sägemühle jährlich mit Nutzen verschnitten werden kann, ist in dem Forstamte auszumachen, und dem Protokolle einzuverleiben.

9. Die Hauung des nöthigen Holzes muß zu gesetzter Zeit geschehen; die Blöcke sind richtig abzuzählen, vorzuschlagen und zu bezeichnen. Es sollen die Blöcke demjenigen, welcher die Aufsicht über die Sägemühle hat, und Rechnung führt, von dem Revier-Bedienten in Gegenwart eines Oberforstbedienten zugezählet werden, und jeder attestirt dem andern den resp. Empfang und Ablieferung in Rechnung.

9. Im Schneiden muß der Müller Fleiß anwenden, daß die Breter durchaus gleiche Stärke und Dicke haben.

10. Besonders muß derselbe das umgehende Zeug selber zu machen verstehen, und die Sägen recht zu schränken wissen; auch vor allen Dingen dahin sehen, daß er keine grobe dicke Sägeblätter gebrauche; sondern so dünne, als möglich ist, ob er auch schon deren eins oder zwey im Jahre mehr haben müßte; sonst gehen allemahl in einem starken Blocke ein Par Dielen, welches vom Schock Blöcke gleich ein Par Fuder beträgt, die der Schrank davon so viel mehr in Späne mit wegnimmt, zu Schaden.

11. Auf der Schneidemühle muß der Block also geleget werden, daß die Nordseite des Baumes unten kommt. Denn, wenn ein Block zum Schneiden so angelegt wird, daß die Nordseite an die Seite zu liegen kommt, so läuft die Säge gern nach der Nordseite. Weil die Nordseite porös ist, so bekommt die Säge mehr Luft, und greift dahin tiefer ein, daß daher von unwissenden Sägemüllern keilichte Breter geschnitten werden, die an einem Ende zuweilen $\frac{1}{4}$, auch $\frac{1}{2}$ Zoll stärker sind, als am andern, welches dem Eigenthümer Schaden bringt, und denen, welche dieselben verarbeiten sollen, mehrere Mühe verursachet.

12. Zu Vermeidung alles Unterſchleifes, darf d
Müller die Breter nicht aus einander brechen,
er muß ſolche im Kamm-Ende zuſammen la
ſo ganz von der Schneidemühle ſchaffen, au
zeigen, welcher die Aufſicht darüber hat, i
Eigenthümer, alſo im Ganzen überliefern;
aber, wenn ſie aufgeſchrieben worden ſind, a
der brechen und aufſetzen. Bekommt man
aber bereits ganz durchgeſchnitten, ſo muß
den Bretklotz von dem Müller wieder über
legen laſſen, wie er auseinander geſpellet wo
legt ſich der Spalt vom ganzen Blocke wieder
her, als wenn er noch ganz wäre. Mangel
einziges Bret, ſo wird unter 1000 nicht
welches ſich wieder ſo einſchließt, als das,
ſpalten worden und dazu gehört.

Wie dem Betruge der Müller, wenn ihnen Bretklo
Pfoß- und Lattenſchneiden angefahren werden,
läßigſten zu begegnen? ſ. in No. 33 des Leipz.
v. J. 1765, S. 893.

13. Das Aufſetzen, Aufſchränken oder Aufſt
ſchieht entweder ſo, daß die Breter in einen
geſetzt, und mit den Enden über einander ge
den, oder man legt ſie in die Länge gerade auf
und zwiſchen jedes ein Par Fingersdicke Höl
erſte taugt nicht viel, weil ſie gemeiniglich,
dicht auf einander kommen, nicht recht au
und beſonders die kiefernen Dielen, da wo
gen, ganz blau anlaufen; welches durch
Art vermieden wird.

14. Die Böden in den Sägemühlen müſſen
wahrt ſeyn, daß keine Sägeſpäne ins Wa
weil ſonſt die Fiſcherey darunter leidet, ma
ſche die Farbe derſelben fliehen, oder de
nicht leiden, oder ihnen beydes zugleich unc
iſt. Auch leiden Ströhme und Häfen, wel
ausgefüllet werden, darunter, weil ſich in

Späne Sand ſetzt, und ſie im Waſſer gar nicht verfaulen.

15. Beym Schluß eines jeden Quartales muß der Forſt-Schreiber mit dem Sägemüller, über das verſchnittene und im Vorrath bleibende Sägeholz, und wegen der Breter, richtige Abrechnung halten, und dahin ſehen, daß alles, wie es in der Forſt- und Säge-Mühl-Rechnung angeführt iſt, auch alſo beſchaffen, und der angegebene Vorrath an Holz und geſchnittener Waare wirklich vorhanden ſey. Daher iſt es gut, wenn der Forſtſchreiber wöchentlich einen Extract von dem, was an Sägeblöcken, ſo wohl vor der Mühle, als annoch im Walde, vorhanden iſt, desgleichen, was alle Wochen an Holz geſchnitten worden, anfertiget, und an die Kammer einſendet.

Zuweilen muß die Sägemühlen-Adminiſtration die empfangenen Sägeblöcke in die Forſtcaſſe bar bezahlen, welches keinen andern Grund hat, als den Ertrag der Förſte und der Mühle deſto leichter und gewiſſer in Erfahrung bringen zu können.

Bey Privat-Schneidemühlen beſtehen die Einkünfte davon für den Gutsherren, auſſer einem gewiſſen Geld-Zins, hauptſächlich darin, daß der Schneidemüller eine gewiſſe Anzahl von Sägeblöcken frey und umſonſt ſchneiden muß. Eben ſo, wie aller anderer Lohn geſtiegen, iſt ſolches auch in Anſehung der Schneidemüller geſchehen. Ehedem konnte man einen Sägeblock für 3 Groſchen abgeſchnitten bekommen; jetzt aber müſſen 12 Gr. dafür bezahlt werden. Bey gerichtlicher Würdigung der Landgüter muß alſo, in Anſehung der Berechnung der Schneidemühlen, nicht der ehemalige niedrige, ſondern der gegenwärtige Preis angenommen werden, indem darunter, aller Wahrſcheinlichkeit nach, eher eine Erhöhung, als Minderung, zu erwarten ſteht.

Oeconomia forenſis. I Band. Berlin 1775. 4. S. 488.

Was das Verpachten der herrſchaftlichen Sägemühlen betrifft, ſo ſind die Urſachen dazu, wie bey andern Verpachtungen, ebenfalls, entweder ſeine Einkünfte auf einen gewiſſen und ſichern Fuß zu ſetzen, oder, durch den von dem Pachter erhaltenen Vorſtand oder Cautionsgelder, ſich in andere Wege helfen zu können. Allein, es verhält ſich hier anders, als in allen andern Fällen. Der Pachter einer Sägemühle gelobet ſein Pachtgeld nicht aufs Ungewiſſe. Der Herr verſpricht ihm jährlich ſo und ſo viel Blöcke gegen die und die Taxe zu überlaſſen; und je weniger Blöcke er alſo erhält, je weniger Pacht zahlet er. Seine Geſchicklichkeit und Fleiß kann ihm, wie bey andern Pachtungen, hier nicht mehr erwerben; er kann ſeine Dielen nicht, wie andere Pächter mit ihrem Getreide thun, auf Theurung ſparen, ꝛc. und doch will er nicht nur ſeine Mühe nicht umſonſt, ſondern auch noch über dieß einen billigen Profit haben. Dieſen muß er nothwendig entweder an dem wohlfeilen Einkaufe der Blöcke, oder an dem theuern Verkaufe der Dielen, gewinnen. In beyden Fällen entgeht der Herrſchaft eine Nutzung, welche ſie ſehr leicht genießen könnte. Die Unkoſten, welche an Fuhrlohn ꝛc. aufgehen, laſſen ſich vollkommen ausrechnen, ſie ſind gewiß, und der Pachter muß dieſelben eben ſo wohl tragen, als die Herrſchaft bey eigener Adminiſtration; und diejenige Taxe, welche der Pachter auf ſeine Dielen ſetzt, wird die Herrſchaft noch viel leichter darauf ſetzen können. Ich ſehe daher keinen Vortheil, welcher in Anſehung der Pachtung übrig bliebe; es müßte denn der einige ſeyn, daß man glaubte, der Pachter bemühe ſich mehr um den Debit. Allein, des Adminiſtrators Pflicht iſt ein gleiches, und am Debit fehlt es nicht, wenn nur die Waare tüchtig verfertiget wird, beſtändig zu haben, und die Mühle gut gelegen iſt, auch den Abnehmern freundlich und billig begegnet wird; und ohne dieſes fällt beym Pachter der Debit auch weg. Die Herr-

ſchaft

haft ſetzt ſich über dieß in die Ungemächlichkeit, daß ſie
hrlich eine gewiſſe Anzahl Bäume liefern muß, wenn
uch ſchon die in demſelben und dem folgenden Jahre ab-
ıtreibenden Häue ſolche nicht geben ſollten, welches zu
llerley unordentlichen Hauungen, und daraus erwach-
nden Forſtverderben, Gelegenheit gibt. Ich ſchließe
lſo hieraus, daß der Herr übel thue, wenn er ſeine
Sägemühlen verpachtet, wofern es ihm dabey um wei-
r nichts, als um richtige und gewiſſe Einkünfte, zu
jun iſt. Den Unterſchleifen der Adminiſtratoren läßt
ch auch füglich vorbeugen, wenn die Zuzählung richtig
eſchieht, und in gehöriger Ablieferung und Abnahme
r Rechnung nichts nachgegeben oder verſäumet wird.
iſt es dem Herrn aber bloß um die Vorſtandsgelder zu
jun, und er weiß keinen andern Weg mehr ſich zu ret-
n: alsdann iſt der Fall anders, und man wählet frey-
ch aus zwey Uebeln lieber das kleinſte.

Sollte es, aus einer oder der andern Urſache, doch
ır Verpachtung kommen, ſo ſind folgende Stücke da-
y in Acht zu nehmen: 1. Der Sägemüller des Pach-
rs wird eben ſo wohl vereidet, als wenn die Mühle in
dminiſtration ſtände. Man beſtimmt, wie viel der
achter jährlich Blöcke bekommen ſoll, und richtet ſich
ıbey genau nach der Beſchaffenheit ſeiner Förſte, damit
an dieſelben nicht zu ſtark angreifen dürfe. 3. Wird
e Stärke der Blöcke feſtgeſetzt, und verglichen, wel-
es die geringſten ſeyn ſollen. 4. Muß ſich der Pach-
r verbinden, daß er die geſetzte Anzahl auch jähr-
h annehme und bezahle. 5. Wird der Die-
ıpreis regulirt. 6. Die Taxe feſtgeſetzt, nach wel-
er der Pachter die Blöcke bezahlen ſoll. 7. Die Zeit
ı Entrichtung der verſprochenen Pacht ſtipulirt.
. Ausgemacht, wie es mit ſchadhaften Blöcken gehal-
n werden ſolle. 6. Beſtimmt, wer die nöthigen Wege
ſſern ſolle. 10. Die baldige Abführung der Blöcke
ıs dem Forſte injungirt. 11. Verglichen, wie es mit

der

der Aufkündigung, dem beym Abzug bleibende
rathe, den Baukoſten und Cautionsgeldern, gehak
den ſolle. 12. Ein richtiges Inventarium übe
und Geſchirr aufgenommen, und der Pachter zu
ung der Inventarienſtücke verbunden; und endli
die Feſthaltung des über ſolche Puncte errichtete
tractes, unter Begebung aller Ausflüchte, wel
verſprochen.

Ein Pacht-Contract über 7 Säge- oder Schneide-M
ſt. in den Beylagen zu Moſers Grundſätze der
Oeconomie, II Band, S. 36 — 53.

Reſponſum ICti Argentoratenſis, daß ein jeder auf ſein
und Baden, und an einem nicht ſchiffbaren Fluſſe,
Mühle zu erbauen berechtigt ſey, ſt. in Jo. Mat
Schauplatz der Mühlenbaukunſt, II Th. Leipz.
S. 158 — 160.

Deſcription d'une machine pour ſcier des planches, p
Machines & Inventions, approuvées par l'Acad. R.
1735, 4. No. 35, 36 und 37, S. 107 — 111, u.
Extrait du 42 Memoire du premier volume des Ac
d'Erfort, qui a pour titre: Mechanica inſignis vi
ewendatrix, ſur un nouveau Moulin à Scie: ſt. i
Nov. 1759, S. 491.

Beobachtungen bei einer Schneide- und Sägemühl
im IX B. des allgem. ökonom. Forſtmagaz. Fr
gr. 8. S. 1 — 38.

Abhandlung von holländiſchen Sägemühlen, ſt. in
Int. Bl. v J. 1767, S. 149 — 151; desgl. i
Forſtmagaz. 1768, S. 199 — 202.

Von Säge- oder Schneide-Mühlen, ſ. Jo.
Schauplatz der Mühlenbaukunſt, I Th. L
1735, gr. f. S. 111 — 114, u. 2 K. T.

Heinr. Wilh. Döbels neu-eröffnete Jäger-
f. Th. III. S. 79, f.

Beſchreibung einer Säg-Mühle, ſt. u. 1 K. T. i
FLORINI klug- und lehrreicher Hausv
f. S. 320, f.

Von Schneidemühlen, deren Nutzen und vorzü
zum Handel und dem Bauweſen, nebſt an
Umſtänden, ſ. Hrn. Prof. Jo. Gottl. Gle
leit. in die Forſtwiſſenſch. II Band, Ber
1249 — 1256.

Deſcription d'une machine pour ſcier des
par Mr. GUYOT, ſt. im IV Th. der *Machi*
prouvées par l'Acad. R. d. Sc. à Paris
3 — 5, u. 1 K. T., und No. 16, S. 7,

mühlen, ſ. Wilh. Gottfr. Moſers Grundſätze der Oeconomie, Frf. und Leipz. 1757, gr. 8. S. 418—428. Säge- oder Schneidemühlen, ſ. P. M. Sprengels Werke und Künſte, 12te Sammlung, Berl. 1774, 8. 1-88.

) die **Breter** die vornehmſte Hauptmaterie der und werden nicht nur zu Belegung der Fußböden, uch zur Verſchalung der Decken und Wände, ancherley anderer Arbeit gebraucht. Es bekom- ben ihren Nahmen nach dem Baume, woraus iget werden. Die gemeinſten Breter ſind: innene, föhrene, oder kienföhrene, oder kieſerne, dene, ahornene, büchene, rüſterne, nußbäumerne, Von dem Maße der Länge, Breite und Dicke, be- ihre Benennung die **Spundbreter**, welche ge- 6 bis 9 Ellen lang, 10, 12 bis 15 und mehr Zoll 1 guten Zoll, auch wohl $\frac{3}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll dick ſind; zen halbe Spunddielen; die ganzen ſind $1\frac{3}{4}$ Zoll yde Arten werden zum Ausdielen der Zimmer ge- Ferner, die **gemeine Breter**, welche man auch **gebreter** nennet, und, wie die Spundbreter, von Länge, aber nur 8 bis 10 Zoll breit, und unge- dick ſind. Die Tiſchler brauchen noch dünnere ihrer Arbeit, welche ſie **Herrenbreter** nennen. n aber, welche auf der Seite des Bretklotzes ab- n werden, und folglich etwas von der Baum- oder te behalten, nennet man **Schwarten**, oder rtenbreter, **Endebreter**, **Futterbohlen**, oder eter, Fr. Doſſe, oder Flache. Wenn von einem nur oben und unten eine Schwarte oder ſo ge- Seitenbret wegnommen wird, ſo behalten die dar- ittenen Breter an beyden Seiten, ihrer Länge linde des Baumes, und werden an ſolchen ungleich höckerig; daher ſie auch, eben dieſer unbearbeiteten gen wegen, **ungeſähmte Breter** heißen. Die gegen geſetzten **geſähmten** ſind hingegen an ih- en bereits durch den Schnitt der Säge gerade, gleich

gleich und eben gemacht, und in dieſer Abſicht von dem Klotze, aus dem ſie geſchnitten worden, 4 Schwarten, nähmlich eine oben, eine unten, und eine auf jeder Seite, und eben ſo viel Seitenbreter weggenommen. Wenn man alſo aus einem Bretklotze nur ungeſähmte Breter ſchneiden läßt, ſo bekommt man 2 Schwarten, und eben ſo viel Seitenbreter weniger, welche an den Seiten der Breter ganz unnütz ſitzen bleiben. Denn der Zimmermann, oder ein anderer Handwerker, der ſie verarbeiten ſoll, kann ſie zu der meiſten Arbeit nicht eher brauchen, als bis er vorher dieſe unnütze und ungleiche Seiten mit vieler Mühe und Zeitverluſt weggehauen, und ſolche, um ſie auf unterſchiedene Art an einander fügen zu können, gleich und eben gemacht hat. Solcher Geſtalt bezahlet man alſo nicht allein dieſes Holz, welches auſſerdem 2 nützliche Schwarten und 2 brauchbare Seitenbreter gegeben hätte, ein, ſondern muß auch noch den Zimmer- und Handwerksleuten die Mühe, ſolches in die Späne zu hauen, theuer genug bezahlen. Auf der Schneide-Mühle aber wäre dieſes ſehr leicht gethan geweſen.

In Deutſchland bekommt man Breter aus den Holzländern, z. E. dem Thüringer- Harz- Franken- Böhmer- Spiſſart- Schwarzwalde, entweder unmittelbar durch die Holz- und Bret-Kärtner, oder aber von Zimmer- Schirr- und Bauholz- und Breterhändlern in den Städten, auf dem Lande, ingleichem auf den Holzhöfen und in den Bretermagazinen. Man bekommt aber auch eine Menge aus Schweden, Dännemark und Norwegen. Die Bretter, welche aus Schweden kommen, werden in ganze und halbe Bodenbretter, ordinäre nordländiſche, weſterwyckiſche, calmariſche, und gothländiſche, eingetheilet. Der Ausſchuß, d. i. diejenigen, die zu kurz oder ſchmahl, geſpalten oder löcherig ſind, wird Wrackgut genennet.

Man verkauft die Breter bey Dutzenden, Mandeln, halben und ganzen Schocken, und zwar im Preiſe, nach

nachdem sie breit oder schmahl, dick oder dünn, lang oder kurz, glatt oder ästig, sind. Die nußbäumernen Breter, von denen die schönsten aus Frankreich und Preussen kommen, werden nach dem Fußmaße verkauft. Es werden dieselben, sonderlich in Lübeck und Hamburg, zu allerley schönen Cabineten, Kasten, Schränken, Tischen, Betten ꝛc. verarbeitet. Von eichenen Brettern werden Kasten, Schränke, Thüren und Fensterläden gemacht. Von buchenen und ahornen, werden Tischblätter, und aus birkenen allerley muſikalische Instrumente, verfertiget. Die erlenen Breter dienen zur immerwährenden Näſſe, als: Fischkasten, Aalfängen, u. d. gl. Die rüsternen Breter pflegen die Müller gern zu ihren Wasserradschaufeln zu gebrauchen; wo sie aber dergleichen nicht haben können, müssen sie tännene dazu nehmen, welche auch sonst, weil sie leicht und zart sind, zu Reisekuffern, Laden, Schränken u. d. gl. verarbeitet werden. Die äspenen und lindenen geben feine Tischblätter, und lassen sich gut zu Modellen gebrauchen. Die fichtenen Breter dienen zu Fußböden in die Stuben, Kammern und Kornböden, wozu auch die kiefernen angewendet werden. Die rothbuchenen braucht der Buchbinder zu den Deckeln solcher Bücher, woran Clausuren oder Haken kommen. Auch braucht derselbe Preßbreter, um die Bücher dazwischen einzupressen.

Diejenigen Breter, welche man in der Haus- und Landwirthschaft, in der Küche, am Wagen und Pfluge, nöthig hat, und nach Gelegenheit ihrer Bestimmung Backbret, Bodenbret, Tischbret, Mistbret, Streichbret, Topfbret, u. s. w. genennet werden, sind unter eines jeden eigenen Benennung erklärt zu finden.

Wie die Breter aufzusetzen (aufzuschränken) seyn; siehe oben S. 648.

Wie man die Breter zu Legung der Fußböden zu berechnen habe; siehe unter Fußboden.

Wie

oder ziehen, und zwar jederzeit ſo, daß
de-Enden vorſpringen, der Kern hinge
Ins beſondere geſchieht dieſes an breterne
daher mag gemeiniglich in wenigen Jahre
derſelben aus dieſem Grunde übernehm
derhohlten Erfahrungen zu Folge, hat
Mittel dawider bewährt gefunden. M
ter, welche zu einem Plankenzaun, oder
der freyen Luft ausgeſetzten, Verſchlag di
Länge nach, durch den Kern von ein
ſchiebt ſolche beym Bau in ſpitzwinkelige
einander, ſo, daß allemahl die Rindeſeite
Seiten wechſeln, und befeſtiget endlich
Breter an den Enden und in der Mit
an den Kipſäulen. Da ſich, nach oben
fahrungen, die Kern- und Rindeſeiten i
ten Richtungen werfen, ſo verſteht es ſich
wenn die Rindeſeite in die Kernſeite gefug
bet wird, die Breter hierdurch auf gewiſ
ſam verkettet werden, und ſich unter ein
Ausziehen und Werfen verhindern.

leiſter, heißt bey den Schuſtern derjenige Geſell, ach Abſterben des Meiſters, die Werkſtatt verſieht, :, ſonderlich wie die Meiſter, auf dem Brete für die 1 zuſchneidet; denn das Zuſchneiden wird eigent- inem Geſellen verſtattet. An einigen Orten wer- auch Bret-Schneider genennet, obgleich ſonſt Nahme eigentlich den Schneidemüllern zukommt. y den Schneidern, heißt es ein Tafel-Schneider.

ſtühle, ſ. oben, S. 638.

Nagel, ſ. unter Nagel.

Schneider, ſiehe oben S. 629, und Bret- ter.

Spieker, ſ. unter Nagel.

el-Blume, Fritillaria Meleagris; ſ. Kiebitz- le.

ſtamm, Bret-Stock; ſ. oben S. 627.

r; ſ. Trödler.

Brühl.

Fr. Brévet heißt, bey den Färbern: 1) die zum ärben der Seide erforderliche Zubereitung des In- mit Weinſteinlauge, Grapp und Kleyen; 2) über- auch die Verſtärkung erſchöpfter Farben durch Zu neuer Ingredienzien. S. Th. V, S. 026.

ſ. Brei.

n, ſ. Th. V, S. 162, fgg.

ſ. Prezel.

ſ. *Breſſolles.*

heißt, bey den Gärtnern, eine kleine, länglich- den und unten ſpitzig auslaufende, grünlich gel- aumenſorte.

ſ. Lampreten, und marinirte Neunaugen.

Fiſchfang mit Leinen und Schnuren: ſiehe III, S. 602, fgg. Siehe auch Sprungrie- Tragriemen.

Gebiß Glocken-Oehre. Klammerhaken. -Nahr. Riegel. Stange. Zaum. Zügel.

cket, wenn man ſonſt nicht mit einander
chen kann oder will. Es iſt ſo leicht k
keine Lebensart, darin man nicht Bri
und zu beantworten nöthig hätte.
Handwerksmann und unſtudierter Ha
Wirth, kann dieſer Mühe nicht allezeit ü

Man hat zwar ſchon vor mehr als 3000 J
mer und Plinius bezeugen, einander durch
ung kund gethan; allein, ſolches konnte nich
großer Mühe, Beſchwerlichkeit und Unkoſten
man damahls anſtatt des Papieres, übergewäch
chen brauchte, darauf die Schrift mit einem ſpi
gegraben wurde, deren etliche zuſammen gelegt
nes ziemlich dicken Buches hatten, welches mit
ſammen gebunden, mit Wachs verſiegelt, und
überſchicket wurde, der denn eben dieſe Tafeln,
umgewandten breiten Ende des Griffels die v
auf verſtrichen worden, aufs neue beſchrieb,
wort wieder zurück ſandte. In den folgende
ſich auch des Pergamentes zum Briefſchreibe
ches wie unſere Schreibetafeln zugerichtet ge
die Schrift wieder auslöſchen konnte. Heut
man ſich des Papieres mit großer Bequemlich

Was zu einem ordentlichen Briefe

h. Stockhauſens Grundſätze wohleingerichteter
iefe, nach den beſten Muſtern der Deutſchen und
ländern, nebſt beygefügten Erläuterungen und
empeln, Helmſt. 1769, 8. Wien 1773, 12.
A. 2. B. wie auch deſſen Sammlung vermiſchter
iefe, 3 Th. Helmſt. 1769, 8. Wien 1774, 12.
l. 13. B. anführe.

Es ſey mir erlaubt, für die Liebhaber der Curioſität
r mit wenigem einiger Geheimniſſe und Kunſt-
ücke bey dem Briefſchreiben zu gedenken. Weil
Vorwitz bey vielen ſehr groß iſt, ſo pflegt man
weder das Papier, oder die Tinte, durch Kunſt al-
u zubereiten, daß die Briefe, wenn ſie auch geöff-
werden, dennoch nicht geleſen werden können;
r, man erwählet andere Dinge, von welchen man
t glaubet, daß ſie etwas in ſich enthalten ſollen,
: ein Ey, einen gebundenen Blumenſtrauß ꝛc. oder
n bedienet ſich der geheimen Schreibekunſt, aus
cher mancherley Arten zu ſchreiben entſtehen.

Einen Brief alſo zu ſchreiben, daß er nicht geleſen
den könne, er ſey denn vorher in Waſſer getunket
rden. Man thut reinen geſtoßenen Alaun in ein rein Waſſer,
eibt damit mit einer reinen neuen Feder auf grobes Papier,
läßt die Schrift trocknen. Wenn nun derjenige, an den der
ief gekommen iſt, denſelben etliche Mahl durch ein friſches
ſſer zieht, ſo wird die Schrift weiß erſcheinen, und iſt, in-
derheit gegen das Licht gehalten, deutlich zu leſen. Will
a aber den Verdacht, daß etwas geheimes in den Brief ge-
ieben ſey, gänzlich vermeiden, ſo ſchreibt man mit gemeiner
te einen andern Brief, das Geheimniß aber ſchreibt man
obgedachtem Waſſer an den Rand, unten, und wo man
tz findet, und verfährt nach obiger Anweiſung.

Eine andere Art einen Brief zu ſchreiben, auf wel-
m, wenn er durch Waſſer gezogen wird, die Schrift
warz erſcheint Man thut klein geſtoßenen Vitriol in reines
äſſer, ſchreibt damit den Brief mit einer neuen Feder, und
t die Schrift trocknen. Will man nun die Schrift leſen, ſo
ß man ein Waſſer hierzu bereit halten, worin etwann auf
Quart, 1 Loth Galläpfelpulver vermiſcht, und welches durch

hält. Man ſchreibt mit Alaunwaſſer, oder
mit Zwiebeln-Knoblauch- oder Limonien-Saft
nen; wenn man es alsdann über das Feuer hält
zu leſen. Oder, man nimmt ſtarken Eſſig, d
geſchlagen, thut etwas Queckſilber darunter,
mit; derjenige, der den Brief leſen will, mu

Eben dieſes kann auch durch verbranntes
get werden. Man ſchreibt nähmlich mit Eſſ
läßt es trocknen; wenn man ſolchen Brief l
mit gebrannten Papier gerieben werden, ſo
zum Vorſchein kommen.

Mehrere Arten mit dergleichen ſo genan
iſchen Tinte zu ſchreiben, werde ich unter
anführen.

Einen Brief in ein Ey zu ſchreiben.
Tinte von Galläpfeln, Alaun und Eſſig, m
auf die weiße Schale vom Ey, läßt es in der
und kocht nachher das Ey in Salzwaſſer, bi
werden alsdann alle Buchſtaben auf der Sch
und hinein gedrungen ſeyn, ſo daß der Ande
leſen zu können, die Schale des Eyes nur ab

Oder: man überſtreicht das ganze Ey mit
mit einem Griffel in das Wachs; füllet die
Eſſig, darin Galläpfel gelegen; aus, läßt da
Tag liegen, und thut hernach das Wachs da
der den Brief leſen will, muß das Ey hart ſ
len, ſo wird er die Schrift darin finden.

Einem Andern durch einen [illegible]

nan dieſe bezeichnete Alphabetsblumen, und bindet ſie
Faden; und 1, 2 oder mehr Blätter für die Voca-
nn ein Wort geendigt iſt, macht man einen Knoten,
ſt das folgende Wort an. Zuletzt wird der Blumen-
zuſammen gebunden, aus welchem der Andere, wenn
ſſen aus einander gelöſet, nach dem abgeredeten
l die Meinung des Abſenders vernehmen kann.

ſucht auch das Geheimniß der Briefe zu verbergen,
wenn Jemanden ein ganz ſchwarzes Papier als ei-
nſchlag und Maculatur überſchicket, auf folgende
Man verdünnet Eydotter mit friſchem Brunnenwaſſer,
damit auf ein weißes Papier oder Pergament, und ſieht
n es recht trocken geworden iſt, durch eine Tinte, daß
halben benetzt werde, oder beſtreicht es mit einem Pin-
daß das geſchriebene ſo wohl, als das ungeſchriebene,
warz wird. Hierauf läßt man es trocken werden.
e, welcher den Brief leſen will, leget ihn ſodann auf
Bein, und ſchabet die Schrift mit einem nicht gar zu
Meſſer herab, und zieht es ſubtil durch ein Waſſer, ſo
Eyergelb ab, und es kommt eine kreidenweiße Schrift
rſchein, ſo, daß man den Brief deutlich leſen kann.

ufmanns-Briefe, Briefe der Kauf- und
elsleute, oder kaufmänniſche Sendſchrei-
werden überhaupt alle diejenigen Zuſchriften
ſchriebenen Nachrichten von gewiſſen vorfallen-
gelegenheiten genennet, welche die Kaufleute
r unter einem Siegel zuſchicken, wenn ſie ſonſt
it einander mündlich ſprechen wollen oder können.

jenige, der einen guten Kaufmannsbrief verfer-
ill, muß orthographiſch, zierlich, geſchwinde,
hlgeſetzt oder ſtyliſirt, ſchreiben können. Um
ärtig nicht allzu weitläuftig zu ſeyn, werde ich
en 3 Stücke, nähmlich: das Recht- oder Or-
phiſchſchreiben, das Schön- oder Zierlichſchrei-
und das Geſchwindſchreiben, in dem Artikel
ibekunſt abhandeln, und hier nur von dem
Stücke, nähmlich dem Abfaſſen eines Briefes an
bſt, die nöthigſten Anweiſungen ertheilen.

Zur Abfassung eines Briefes, muß de
theils durch Uebung, theils durch Lesung gute
geleget werden. 1) Aus den Büchern kann n
nen, die Redensarten wohl an einander z
über eine jede vorfallende Sache geschickt zu a
und den Ueberfluß an unnützen Worten so r
den Mangel an nützlichen Worten, zu v
Zeitungen, Geschicht- und gute Brief-Büc
insonderheit hierzu bequem. Jene beyde sch
Verstand, und bringen Begebenheiten der
wohlgesetzte Erzählungen ins Gedächtniß; an
tern, (welche insgemein Briefsteller betitel
kommt man eine Anleitung, wie man einen
arbeiten, seine Meinung in demselben deutlich
und zierlich ausfertigen soll. Wenn nun ein
Bedienter ohne dieß noch in seinen Lehrjahren
se seines Patrones abgeschrieben; diejenige
andern Oertern eingelaufen sind, fleißig n
(wie denn solche, wenn sie Handlungssachen
betreffen, den Jungen lesen zu lassen, allerdi
und ein Stück der Lehre und Anweisung ist, d
ge auf großen Contoiren genießen muß; die
denen Schreibarten der Correspondenten zu
halten, und aus denselben die beste erwählet
nicht fehlen, er muß dadurch in den Stand
den, einen guten Brief zu verfertigen. 2)
Uebung gelangt er nach und nach zu einer

Es muß aber ein jeder, der einen Bri
will, jedes Mahl vorher den Stand der
die er schreibt; die Umstände der Sache,
schreiben will; die Ordnung der Sachen u
stände, wie solche nach einander vorzutrage
endlich die Worte, durch welche er dem A
Gedanken mittheilen will, wohl erwägen.

Unter den besondern Regeln, welche die
und die Wahl der Worte in den Briefen b

nſtreitig die vornehmſte: Derjenige, der ei-
ſchreibt, erinnere ſich ja immer, wer er in
, desjenigen ſey, an den der Brief gerichtet
nehmlich haben dieſe Regel, das Verhältniß
enen, welche die Briefe wechſeln, nicht aus
i zu ſetzen, alle diejenigen ſich zu merken, wel-
ten Briefen ſich eines Briefbuches zur Vor-
ienen. Dieſe ſchreiben oft einen gedruckten
enigſtens in einzelnen Stellen) mit geringen
ungen ab; aber der Briefſteller hat ſeinen
leicht im Nahmen eines herrſchaftlichen Ge-
hes an einen Pachter geſchrieben, und derje-
ihn ausſchreibt, iſt ein Pachter, und ſchreibt
Geheimenrath. Auch werden diejenigen,
en Briefe für Andere zu verfertigen haben,
l dnzu anwenden müſſen, daß ſie ſich gehö-
h erkundigen, wer derjenige ſey, an den ge-
wird, und in was für einer Verbindung er
nigen ſtehe, der an ihn ſchreiben läßt.
ief iſt zwar eigentlich weiter nichts, als eine
Unterredung; aber doch würde man irren,
i glauben wollte, ein Brief müßte gerade ſo
n ſeyn, als man mündlich zu ſprechen pflegt.
nur ſolche Briefe an, die jedermann für gut
n erklärt, ſo wird man immer finden, daß die
uszudrücken in Briefen doch immer etwas ſey-
id ſorgfältiger iſt, als in mündlichen Reden.
genug, wenn ein Brief ſich den Reden des
s mehr nähert, als dem Tone, der nur einer
zu haltenden Rede zukommt. Kurz, es gibt
nen Briefton, der zwiſchen dem Tone der münd-
präche und dem Tone feyerlicher Reden die Mit-
ält. So wie man nun den Ton guter münd-
präche andern ablernt, ſo wird es auch mit dem
e möglich ſeyn. Unterdeſſen laſſen ſich doch ei-
erkungen im Allgemeinen darüber machen, wo-

hin besonders folgende 4 gehören. 1) Viele Ang
gen gehören auf keine Weise in einen Brief; denn
chen ihn entweder einem Trauerspiele, oder einer l
Gesellschaft, ähnlich. 2) Viele Fragen, besonder
die man gleich selbst, zuweilen durch eine neue
beantwortet, geben dem Briefe ein geziertes A
3) Lange und künstlich verbundene Puncte obe
den hindern nicht allein die Deutlichkeit, sond
auch überhaupt für Briefe zu feyerlich. 4) S
Ehrerbiethung man jemand schuldig ist, beste
cher kann man seine Briefe an ihn einrichten,
nicht nebst der Ehrerbiethung zugleich ein gro
eines gegenseitigen Zutrauens Statt findet,
zwischen einem Sohne und seinem Vater.

Ein Kaufmann ins besondere muß beydes eine hoh
und niedrige Schreibart sorgfältigst vermeiden, und d
eine natürliche und ungezwungene, eine deutliche und ni
Schreibart angewöhnen. Er wird auch wohl thun
sich, so viel möglich, aller italiänischer und französisch
enthält, und rein deutsch zu schreiben sich befleißiget.
ßm Ende empfehle ich das Verzeichniß fremder W
Hrn. Heynatz Handbuch, 2ter Aufl. Berl. 177
663—775, oder folgendes Werkchen zum Handbuch

Eine nach dem Alphabet entworfene und erklärte Verz
gebräuchlichsten, aus der lateinischen, französischen, i
und mehr andern fremden Sprachen entlehnten Wö
man sich im Deutschen, sonderlich bey der Kaufmann
Handelssachen, Buchhalten, Briefwechsel ꝛc. zu bedi
(von Jürgen Elert Kruse) Hamb. 1748. 8.

Insonderheit aber ist zu merken, daß ein Kaufmann
sen an Höhere, und überhaupt an solche, welche
Handlung zugethan sind, sich der kaufmännischen Sp
Möglichkeit enthalte, und nicht z. E. costi, anstatt z
Adi dito, anstatt gemeldeten Tag; Avance, anstatt
u. s. w. schreibe, weil er von vielen sodann nicht verst
den möchte.

Es ist keine üble Gewohnheit, von den Bri
man schreiben will, sich vorher eine Dispositi
einen Entwurf zu machen. In diesem Entwur

i die Sachen, die man zu ſchreiben hat, in diejeni
Ordnung, in welcher ſie bey der Ausfertigung des
ieſes am bequemſten auf einander folgen können.
mehr der Sachen ſind, die man zu ſchreiben hat, de
nöthiger iſt ein vorhergehender Entwurf; doch
mt alles darauf an, ob jemand mehr oder we
r geübt iſt. Zum Entwurf eines Briefes gehören ei
lich 3 Stücke: die Vorbereitung, der Vortrag und
Beſchluß. Wem es noch nicht hinzurejchen ſcheint,
einem Briefe vorher einen Entwurf gemacht zu ha
, dem kann auſſerdem noch das Concipiren der Brie
ngerathen werden. Dies beſteht darin, daß man ſei
Briefe nach einem gewiſſen Entwurfe zu Papier
igt, hernach das Aufgeſetzte fleißig durchlieſt, um zu
n, wo es noch einige Verbeſſerungen leide, und, nach
man damit zufrieden iſt, es ins Reine ſchreibe.

ie Concepte und Entwürfe von wichtigen Briefen kann man
halten, um ſie immer wieder nachſehen zu können, indem
von wichtigen unconcipirten Briefen doch genöthigt iſt,
Abſchrift zu nehmen oder nehmen zu laſſen. Man hat da
zu eigenes Conceptbuch, oder, wenn man nicht concipirt,
Copirbuch zu halten, worin man ſeine wichtigſten Briefe
rägt. Von den Briefcopirbüchern der Kaufleute folgt un
ein eigener Artikel. Anſtatt einer Copie kann man zuwei
einen Auszug für ſich machen, der alsdann die Stelle ei
Entwurfes vertritt.

Die Briefe werden auf mancherley Arten einge
ilt, und erhalten nach dieſen Eintheilungen ihre ei
e Benennungen. Die Haupteintheilung iſt in
chriften und Antworten. In Zuſchriften be
tet man entweder etwas, oder man fragt, oder
n bittet um etwas, oder man ermahnt, warnt,
ht, verweiſt, u. ſ. w. oder man entſchuldigt ſich,
eigt ſeine Freude, ſein Mitleiden, ſeine Bewunder
) oder andere Geſinnungen, oder endlich man eröff
jemand über dieſe und jene Sachen ſeine Gedanken.

Beyſpiele von Bericht- Erkundigungs- Bitt- Befehls- Erinnerungs- Entſchuldigungs- Glückwünſchungs- Beyleids- und andern dergleichen Arten von Briefen, worin man gewiſſe ichhafte Geſinnungen und Empfindungen äuſſert, und von Briefen von vermiſchtem Inhalte, welche beſonders, wegen der zugleich daneben befindlichen Muſter fehlerhafter Briefe, ſehr inſtructo ſind, findet man in Hrn. Heynatz Handbuch, S. 521—612.

Bey der Kaufmannſchaft insbeſondere gibt es viele Vorfälle, darüber Briefe gewechſelt werden. Hier will ich ſie nur dem Nahmen nach anzeigen; die Beſchreibung und weitere Abhandlung von den vorzüglichſten, muß in ihren beſondern Artikeln geſuchet werden. Sie ſind: Einladungs- Einkaufs- Commiſſions- Verkaufs- Bericht- Unterrichts- Ermahnungs- Warnungs- Verſendungs- Fracht- See- Creditsbriefe; Empfehlungsſchreiben; Vollmachts- Zeugniß- Gutdünkens- Höflichkeits- Vortrags- Abſchlags- Wechſel- Bodmerey- Schuld- Mahnbriefe, und andere Briefarten mehr. Bey dieſem Artikel muß ich allen Handlungsverwandten Jo. Carl May Verſuch in Handlungs-Briefen und größern kaufmänniſchen Aufſätzen, nach den Gellertiſchen Regeln, nebſt einer Abhandlung von dem guten Geſchmack in Handlungsbriefen, 6te Aufl. Altona 1771, in 8. 1 A. 5 B. (welcher auch in das Franzöſiſche, Engliſche und Italiäniſche überſetzt iſt) zum fleißigen Leſen beſtens empfehlen. Von andern kaufmänniſchen Briefſtellern, deren nicht wenige ſind, will ich nur einige deutſche anführen.

Sammlungen der neueſten und auserleſenſten Kaufmanns- und anderer Briefe, in deutſcher, franzöſiſcher und italiäniſcher Sprache, von verſchiedenem Inhalte. 3te Aufl. Augsb. 1771, 8. 1 A.

Jo. Gottl Heynens 300 auserleſene deutſche Kaufmannsbriefe, nach der neueſten Art auf alle erſinnliche Fälle. Nürnb. 1757, 8.

Matthias Kramers neuvermehrter Italiäniſch-deutſcher Banco-Secretarius, beſtehend in 300 Kauf- und Handelsbriefen, über verſchiedene Materien, welche in Handlungen vorkommen. 14te Aufl. Nürnb. 1763, 8. 1 A. 9 B.

Jo. Fr. Myces wohlgeübter Correſpondent, oder Sammlung von 300 Kaufmanns- und andern Briefen. Frf. und Leipz. 1765, 8. 1 A. 3 B.

Wenn man in eines andern Nahmen ſchreibt, ſo ſetzt man entweder den Nahmen deſſelben unter den Brief, und alsdann iſt es ſo gut, als hätte der andere ihn ſelbſt ſo geſchrieben, oder man ſetzt ſeinen eigenen Nahmen darunter, und meldet, daß man den Auftrag oder den Befehl habe, dieſes zu ſchreiben.

Unter

Unter Kaufleuten iſt es gebräuchlich, daß, wenn ein Diener oder Buchhalter im Nahmen des Herrn ſchreibt, er alsdann zwar den Nahmen des Herren unterſchreibt, aber demſelben die Buchſtaben pr. d. i. pro (für oder anſtatt) vorſetzt. In wichtigern Geſchäften unterſchreibt allemahl der Herr, oder jemand, der von ihm bevollmächtigt iſt, mit ſeiner eigenen Hand, die der Correſpondent kennen muß; daher Kaufleute, die durch Bediente ſchreiben laſſen, aber allemahl die Briefe ſelbſt unterſchreiben, ihren Correſpondenten ihre Hand bekannt zu machen pflegen, welche Unterſchrift in der Kaufmannsſprache die Firma genannt wird.

Ein jeder Brief beſteht aus 3 Stücken: der Anrede, dem Briefe ſelbſt, und der Unterſchrift.

Die Anrede oder die Titulatur macht im Deutſchen ſehr viele Schwierigkeiten, indem man eine ganze Menge auſſer Briefen faſt gar nicht vorkommender Wörter zu merken hat, die nur allein in der Titulatur üblich ſind, wobey man noch beſonders wieder behalten muß, wie dieſe Benennungen im Range auf einander folgen, und welchen Perſonen man dieſelben beyzulegen hat. Von der Titulatur oder Anrede iſt noch die Benennung, die man im Briefe ſelbſt gegen jemand gebraucht, zu unterſcheiden. Man theilt die Titulaturen am füglichſten in die weltlichen und geiſtlichen ein.

Die weltlichen Titulaturen folgen alſo auf einander:

In der Anrede.	Im Briefe ſelbſt.
Allerdurchlauchtigſter, Großmächtigſter.	Ew. Kaiſerl. (Königl.) Majeſtät.
Durchlauchtigſter.	Ew. Kaiſerliche (Königliche) Hoheit.
	Ew. hochfürſtl. (herzogl.) Durchlauchten.
Erlauchter.	Ew. Hochreichsgräfl. Erlauchten (Excellenz)
Hochgeborner.	Ew. Hochgräfl. (Hochfreyherrl.) Hochgeb. oder Ew. Hochgeb. oder Ew. Hochgräfl. Gnaden (Excellenz) ꝛc.

Reichs-

In der Anrede.	Im Briefe ſelbſt.
Reichsfreyhochwohlgeborner.	Ew. reichsfreyhochwohlgeb. Gnaden (Excellenz).
Hochwohlgeborner.	Ew. Hochwohlgeb. oder Ew. Hochwohlgeb. Gnaden.
Wohlgeborner.	Ew. Wohlgeb.
Hochedelgeborner.	Ew. Hochedelgeb.
Hochedler.	Ew. Hochedl.
Hochwohledler.	Ew. Hochwohledl.
Wohledler.	Ew. Wohledl.

Die geiſtlichen Titulaturen ſind in ihrer Ordnung folgende:

In der Anrede.	Im Briefe ſelbſt.
Hochwürdigſter.	Ew. Eminenz. Ew. biſchöfl. Gnaden.
Hochwürdiger.	Ew. Hochwürd. oder Ew. hochwürd. Magnificenz.
Hochehrwürdiger.	Ew. Hochehrwürden oder Ew. Hochehrwürd. Magnificenz.
Hochwohlehrwürdiger.	Ew. Hochwohlehrwürd.
Wohlehrwürdiger.	Ew. Wohlehrwürd.
Ehrwürdiger.	Ew. Ehrwürd.

Im Briefe ſelbſt ſind die Abkürzungen, ſo wie ſie hier angeſetzt ſind, gebräuchlicher, als die völlig ausgeſchriebenen Wörter. Wenn am Ende der Abkürzung ein l iſt, ſo pflegt man es im Schreiben unten mit einem Bogen zu verlängern, ſo daß es faſt einem geſchriebenen E gleichſieht. Doch kann das l auch ganz wohl ſeine eigene Geſtalt behalten. An das b pflegt man auf überflüſſiger Weiſe ein ſolches l zu ſetzen, welches bis jetzt noch faſt die allgemeine Mode iſt. An das d muß man kein ſolches l anhängen, ob man es gleich ebenfalls mit einem Zuge verſehen kann. Will man aber dergleichen abgekürzte Wörter ganz ausſchreiben, ſo muß man ſie nicht falſch ſchreiben; nähmlich nicht Eure Majeſtäten, ſondern Eure Majeſtät (wenn ich eine einzelne hohe Perſon anrede), nicht Euer Hochedelgeboren u. d. gl. ſondern Eure Hochedelgebornen, nicht Eure gräflichen, freyherrlichen ꝛc. Gnaden, ſondern Eure gräfliche ꝛc. Gnaden, nicht Eure Hochehrwürdigen oder Hochehrwürdigkeit, ſondern Eure Hochehrwürden (nähmlich im Nominativ und Accuſa-

Accuſativ; denn im Genitiv und Dativ ſollte es freylich heißen, wenn man alles ganz ausſchriebe, Eurer gräflichen Gnaden, Eurer Hochwohlgebornen, Eurer Hochwürden). Im Leſen pflegt man beſtändig Eur zu ſagen, es mag Eure oder Eurer da ſtehen. Im Reden bedienet man ſich beſtändig des Ihro durch alle Caſus, Ihro Hochwürden ꝛc. und es wäre billig, da man jetzt die Anrede Sie gebraucht, daß man auch im Schreiben das Ihro annähme; denn das Eure ſchickt ſich nur zu der Anrede Ihr.

Es fragt ſich nun, welchen Perſonen eine jede von dieſen Titulaturen zukomme? und da hat man die allgemeine Regel zu merken, daß man lieber zu viel als zu wenig thun müſſe, weil das erſtere nicht ſo leicht übel genommen wird, als das letztere. Iſt man viel geringer, als derjenige, an den man ſchreibt, ſo kann man ihm ſchon einen Titel geben, der um einen Grad höher iſt, als andere ihm denſelben ertheilen, die nicht mehr thun, als was recht iſt. Iſt jemand ein eitler, eingebildeter Thor (und deren gibt es nicht wenige), ſo muß man ihm um deſto mehr denjenigen Titel geben, den er ſich für anſtändig hält, er mag ihm nun zukommen oder nicht.

Was nun ins beſondere die weltliche Titulatur betrifft, ſo iſt Allerdurchlauchtigſter, Großmächtigſter nur für Könige und Kaiſer. Kaiſerliche und königliche Prinzen erhalten, wie Fürſten und Herzoge, die Benennung Durchlauchtigſter; nur haben ſie im Briefe ſelbſt den Titel Ew. Kaiſerliche, Ew Königliche Hoheit. Den Titel Erlaucht geben Einige vornehmen Reichsgrafen.

Hochgeboren kommt eigentlich nur den Grafen zu; man gibt ihn auch, aus Höflichkeit, vornehmen Freyherren und großen Statsminiſtern. Im Briefe ſelbſt erhalten Statsminiſter und alle diejenigen, die in ihrer Art ein dem Statsminiſter gleiches Anſehen haben z. B. die wirklichen Geheimenräthe einiger kleinen Fürſten),

ſten), den Titel Ew. Excellenz (*). Dieſes kommt auch jedem General zu, der mehr als Generalmajor, (General-feldwachtmeiſter) iſt. Daß einige academiſche Perſonen, oder wohl gar einige Lehrer auf großen Gymnaſien, den Titel Excellenz verlangen, iſt etwas viel gefordert. Einen engliſchen Lord nennet man Ew. Herrlichkeit, welches Einige anſtatt der Benennung Excellenz auch unter uns einzuführen, vergebens verſucht haben.

Hochwohlgeborner, kömmt eigentlich nur Freyherren und Edelleuten zu; doch verlangen ihn einige vornehme Geheimeräthe, Regierungsräthe ꝛc.; wenigſtens wird er ihnen von Geringern jetzt faſt durchgängig, und öfters ſo gar von höhern Perſonen, gegeben.

Wohlgeborner, nennt man jetzt keinen Edelmann mehr; man müßte denn viel mehr ſeyn, als er ſelbſt. Alſo iſt dies der Titel vornehmer bürgerlicher Perſonen in Civildienſten geworden. Geheimeräthe, Präſidenten, Regierungsräthe, (Kammergerichtsräthe, Juſtiz-Räthe, Kanzelleyräthe, Kammerräthe, (Kriegsräthe), und überhaupt alle Räthe (**), ingleichen Directores von Collegiis, können ihn gewiſſer Maßen als ein Recht fordern. Jetzt fängt man an, mit dieſem Titel Wohlgeboren, noch weiter zu gehen, und gibt ihn beſonders auch denjenigen, die ſolche Bedienungen bekleiden, womit ſonſt oft der Titel eines Rathes verbunden zu ſeyn pflegt, ob ſie ihn gleich noch nicht erhalten haben. Dies findet z. B. bey den Burgemeiſtern und andern Magiſtrats-

(*) Iſt derjenige, an den man ſchreibt, ein Graf oder Freyherr, ſo heißt es, wenn ihm dieſe Benennung zukommt, Ew. Hochgräfliche, Ew. Hochreichsgräfliche, Ew. Hochfreyherrliche Excellenz. Hingegen iſt Ew. Hochwohlgeb. Excellenz nicht gebräuchlich, und man ſagt Ew. Excellenz ſchlechterdings. Ew. Erlauchten iſt mehr, als Eure Excellenz, hat aber gemeiniglich den Zuſatz hochreichsgräflich.

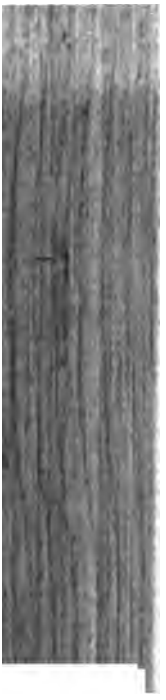
(**) Bloß die Commercienräthe ſcheinen keinen gegründeten Anſpruch darauf zu haben; allein man ertheilt ihnen denſelben doch gern, um nicht einen oder den andern böſe zu machen.

ſtratsperſonen anſehnlicher Städte, Reſidenten, Agenten, Oberamtleuten, ingleichem den ordentlichen weltlichen Profeſſoren auf Univerſitäten und ganz großen Gymnaſien, Statt. Officiere von bürgerlichem Stande, nennet man lieber **Hochwohlgeboren** als **Wohlgeboren**; doch iſt es möglich, daß Leute von altem Adel in dieſem Stücke anders verfahren, als die Briefſteller.

Der faſt allgemeine bürgerliche Titel aller vorher nicht genannten Perſonen, iſt **Hochedelgeborner**, und ich halte es in der That für das rathſamſte, ihn jedermann zu geben, dem man überhaupt einen Titel geben will, und die niedrigern Titulaturen (Hochedel ꝛc.) ganz wegzuwerfen. Denn bey manchen iſt es genug, wenn man mit Sie anredet, und was kann z. B. ſchlechten Handwerkern daran gelegen ſeyn, ob ſie überhaupt einen Titel erhalten? Unterdeſſen hat man die übrigen S. 668 genannten Titel noch, mit denen man nach Belieben verfahren kann. Will man jemanden nicht **Hochedelgeboren** nennen, (und das wollen Leute, die ihren Stand fühlen, oft nicht,) ſo nenne man ihn **hochedel**, und wenn das noch zu hoch iſt, **hochwohledel** ꝛc. **Wohledelgeborner**, welcher übrigens mehr iſt, als **Hochedler**, ingleichem **Ehrſamer**, **Wohlehrenfeſter** u. a. kommen ganz ab. Kaufleute pflegen ſich unter einander noch oft **Hochedler**, und im Briefe ſelbſt auch wohl **E. E.** d. i. **Eure Edlen**, zu nennen. Von Andern werden ſie ohne Weigerung **hochedelgeboren** genannt.

Einer der unbeſtimmteſten Titel, wobey es ſehr auf die Gewohnheit jedes Ortes ankommt, wem er ertheilt werden muß, iſt **Ew. Magnificenz**. Die Rectoren und Prorectoren der Univerſitäten erhalten ihn, ſo lange ſie dieſe Würde bekleidet haben, ſo gar in gemeinen Reden. In Briefen pflegt man auch diejenigen, die ſchon einmahl dieſe Würde bekleidet haben, ſo anzureden. Auf einigen Univerſitäten verlangen alle Profeſſoren Magnificenzen zu ſeyn. Nicht weniger machen die

Burge-



ist, heißt: *Magnifice.* Hochwürdiger, u
wird er Ew. Hochwürdige: Magnificen

Unter den geistlichen Titulaturen,
würdigster nur Erzbischöfen, Bischöfe
Prälaten, zu. Prinzen, oder Grafen
den Häusern, heißen, wenn sie auf ir
zum geistlichen Stande gehören, H
Prinz; im Briefe selbst aber werden s
betitelt, königliche Hoheit, hochfürstl
ꝛc. Erzbischöfe heißen im Briefe Ew.
che Gnaden, Bischöfe Ew. Bischöfli
Cardinäle Ew. Eminenz, Prälaten E
den und Gnaden. Aebte protestantische
ßen durchgängig nur Hochwürdiger.
würdiger kommt allen vornehmen G
nähmlich Doctoren, Consistorialräthen,
sind ansehnlichen Pröpsten, ingleichem o
ren und vornehmen Canonicis. Aus Höf
ten es auch wohl Professoren der Gottesg
keine Doctoren sind, und so gar die gering
die sonst auch mit Hochedelgeb. oder alle
geb., wenn sie aber id geistlich bestelle

ren, die vorher genannten Hochwürdigen
en. Von den Benennungen *Magnifice* und
ificenz, ſ. S. 61, f.
Hochwohlehrwürdigen geiſtlichen, wenigen,
Schulleute, als Schulleute [illegible]
iſtlichen rechnen, denjenigen [illegible]
en, die, weil ſie nicht Predigt[illegible] auf
ochehrwürdigen keinen Anſpruch [illegible]
ertheilen, wenn ſie ihnen [illegible]
einen; Andere nennen die Schulleute
geringern, nur Wohlehrw[illegible]
rt man Schulleute wohl dadurch e[illegible]
wenn man ſie, ihrem Amte nach [illegible]
rechnet, ob ſie gleich ihren Stu[illegible]
rn Fortkommen nach, meiſtens H[illegible]
gebe ihnen alſo den Titel ſo bald [illegible]
den Titel Hochwohlehrwürde für ange[illegible]
idiener, die keine Prediger ſind. Dergl[illegible]
: Cantores an großen Hauptkirchen. Ein
r Gottesgelahrtheit heißt Hochgeboren
el, nach Beſchaffenheit der Umſtände; Hoch-
rdig gibt man ihm nur ſo lange, als dann,
eits zu einem Predigtamte berufen iſt. Die
Canteren heißen, wenn ſie nicht zugleich
ſind, Wohlehrwürdiger. Die Küſter,
lträger, Hochzeit- Leichen- und Gevatterbit-
em Calcanten und Kirchenknechte, können
uneigentlichem Verſtande zur Geiſtlichkeit
erden, und brauchen alſo, wenn man nicht
Scherz treiben will, keine geiſtliche Betitel-
n entweder eine weltliche, oder gar keine.
met niemand ſchlechtweg nach der bisher an-
itulatur, ſondern man fügt in der Anrede
keitsbenennungen hinzu, ſo daß ſie gewöhn-
2, oder auch wohl 3 Zeilen beträgt. Die er-
itulatur macht nähmlich die erſte Zeile aus;

Benennungen findet auch wechsels
ster Statt, welches vor dem bloßen T
gebräuchlich ist. Man kann auch den E
in die dritte Zeile verschieben, wenn die
den Nahmen Herr enthält; z. E. Hoch
gelahrter Herr, Höchstzuverehrender
Prediger. Ist außer dem Ehrennahn
dere Benennung da, so wird diese bis
verschoben; z. E. Wohlgeborner He
ehrender Herr Geheimerath, The
Wer als Gelehrter einiger Maßen bek
einer Bedienung steht, die nur der Gel
ertheilt zu werden pflegt, heißt Hochg
wohlgelahrter und Wohlgelahrter (
sollen als Hochgelahrter), können ganz
ter Hochgelahrter darf kein anderer Ti
einen Gelehrten von Profession anzeig
wohl schreiben Hochehrwürdiger, Ho
Rector, Hochgelahrter Herr Profe
Hochgelahrter Herr Kriegsrath, sonst
muß alsdann bis in die dritte Zeile v
Vornehme Kriegsbediente, auch wohl

e heißt, wird im Briefe ſelbſt Ew. Hochwohlgeb-
en, auch wohl Ew. Hochwohlgeb. oder Ew Gna-
lechtweg genannt. Wenn jemand zugleich eine
he und eine geiſtliche Stelle bekleidet, ſo hat die
he Titulatur den Vortritt. Z. B. ein Edelmann,
gleich Domherr iſt, heißt Hochwürdiger, Hoch-
geborner Herr ꝛc. (im Briefe Ew. Hochwürdige
en) und ein Prediger, der zugleich Geheimerath
Hochwohlgeborner, Hochehrwürdiger Herr.
Zeilen Anrede macht man nicht gern; z. E.
t: Hochwohlgeborner Herr,
Gnädiger Herr,
Höchſtgebiethender Herr General,
Höchſtzuverehrender Gönner,
ßt man nur:
Hochwohlgeborner Herr,
Höchſtgebiethender Herr General,
Höchſtzuverehrender Gönner.
in dem einzigen Falle kann die Anrede 4 Zeilen
werden, wenn jemand (nach S. 672) mit Magni-
ngeredet wird; z. E.
Magnifice,
Hochwürdiger,
Hochgelahrter Herr,
Höchſtzuverehrender Herr Generalſuperintendent.
reyerley iſt noch bey dem Schreiben der Anrede zu
rken: 1) daß man jede Zeile mit einem großen An-
sbuchſtaben ſchreiben müſſe, welcher wieder weg-
wenn das Wort nicht mehr in der Zeile voran ſteht,
z. man ſchreibt zwar in Hochzuehrender Herr ein
es H, aber Inſonders hochzuehrender Herr mit
m kleinen); 2) daß es nicht nöthig ſey, in der Mit-
ines Ehrenwortes einen großen Buchſtaben zu
auchen (z. E. Hochzuehrender Herr, nicht Hoch-
hrender Herr, wiewohl H. Herr, wenigſtens im
reiben, ziemlich gebräuchlich iſt); 3) daß hinter

jeder Zeile ein Comma, aber nicht ein Ausrufungszeichen, ſtehen müſſe.

Es haben viele die Frage aufgeworfen, ob es nicht beſſer ſey, uns, nach Art der Franzoſen und anderer Völker, der vielen Titulaturen gänzlich zu enthalten; aber die Titulaturſucht iſt nun einmahl zu ſehr eingeriſſen, und alſo muß es vor der Hand ſein Bewenden dabey haben. So bald jemand die Titulatur nicht bittet, ſo kann man ihn, nach franzöſiſcher Art, kurzweg mit Herr, oder allenfalls Hochzuehrender Herr ꝛc. nennen. Bey unter Freunden und Verwandten erfordern auch ſo viele Umſtände nicht. Nur wenige ſchreiben an ihren Vater Hochedelgeborner Herr, Hochzuehrender Herr Vater, obgleich manche nicht nur dies thun, ſondern ſo gar den Bedienungsnamen noch wohl hinzu fügen. Iſt man ſeinen Verwandten zu fremd, oder ſind ſie viel höher, als wir, ſo läßt man entweder den Verwandtſchaftsnahmen aus Beſcheidenheit ganz weg, oder man ſetzt doch ihren völligen Titel vor. Vertrauten Freunden braucht man zu freundſchaftlichen Anreden keine Vorſchriften zu geben. Sie wiſſen es ohnehin ſchon, ob ſie ſich Wertheſter Freund, oder Beſter Freund, oder Theuerſter Freund, oder Mein Wertheſter, oder gar bey ihrem Geſchlechtsnahmen (Mein lieber Schulze ꝛc.) oder Vornahmen nennen ſollen. Dies letztere iſt auch die Art an ganz geringe Leute zu ſchreiben: mein lieber Jacob, mein lieber Meyster Hans. Ja, man kann auch die Anrede in den Brief ſelbſt einrücken, (Sie haben vollkommen Recht, beſter Freund), oder ſie nach Art der Billette, ganz weglaſſen.

Auch an das Frauenzimmer gebraucht man die Titulaturen, aber lange nicht ſo allgemein und häufig. Gemeiniglich ſchreibt man nur Hochzuehrende Madamoiſelle, Hochzuehrende Frau, oft auch nur Madamoiſelle oder Madame ſchlechtweg, und in Anſehung der freundſchaftlichen Benennungen wird es gehalten, wie bey den Mannsperſonen. Sonſt aber richtet ſich die Titulatur des Frauenzimmers nach dem Stande ihrer Männer und Väter, und man ſchreibt z. E. an eine Königinn:

Allerdurchlauchtigſte,
Großmächtigſte Königinn,
Allergnädigſte Königinn und Frau;

an

eine Gräfinn: Hochgeborne,
Gnädigſte Gräfinn,
Gnädigſte Gräfinn und Frau.

Wegen des Titels Frau iſt zu bemerken, daß der-
lbe auch allen unverheuratheten Prinzeſſinnen, regie-
nden Aebtiſſinnen und Gräfinnen von regierenden
ſäuſern, gegeben wird. Gräfinnen, deren Väter kei-
e eigentliche Grafſchaft, ſondern nur Landgüter be-
ßen, heißen bloß: Hochgeborne,
Gnädige Gräfinn (oder Comteſſe).

Wenn ein adeliges Frauenzimmer einen bürgerlichen
Mann hat, der nicht von gar zu ſchlechtem Stande iſt,
läßt man ihr den Titel Hochwohlgeborne: außerdem
ißt ſie mit der bürgerlichen Titulatur zufrieden ſeyn.
n Briefe ſelbſt aber wird es mit den Benennungen
v. Majeſtät, Ew. kaiſerliche (königliche) Hoheit,
v. Hochfürſtliche Durchlauchten, Ew. Hochreichs-
ſfliche Erlauchten, Ew. Hochgräfliche Excellenz
r Gnaden, Ew. Hochwohlgeb. Gnaden, Ew.
naden, Ew. Hochwohlgebornen, Ew. Wohlgebor-
n, Ew. Hochedelgebornen und Ew. Hochedlen,
kommen eben ſo gehalten, wie bey dem männlichen
ſchlechte. Beſonders muß man nicht vergeſſen, die-
igen verheuratheten Frauenzimmer Ew. Excellenz zu
iteln, deren Männern dieſe Benennung zukommt,
r die für ihre eigene Perſon eine ſo hohe Bedienung
ben, z. B. den Oberhofmeiſterinnen an ſolchen Höfen,
der Oberhofmeiſter die Excellenz erhält. Ein Frau-
immer, die ſich durch Schriften bekannt gemacht hat,
nmt es ſo leicht nicht übel, wenn man ſie bey der übri-
Titulatur auch Hochgelahrte nennt; ſonſt aber er-
t eine Frau dadurch, daß ſie einen Mann vom gelehr-
Stande hat, auf dieſen Titel keinen Anſpruch. Auf
che Art iſt es mit der geiſtlichen Titulatur, die eben
enig vom Vater ſeinen Kindern, und vom Manne
er Frau, mitgetheilt wird. Die Frau eines vorneh-

men Geiſtlichen heißt alſo **Wohlgeboren**, l
oder Tochter eines Predigers oder Schulmann
edelgeboren ꝛc. Hingegen heißen vornehme
zimmer, welche Mitglieder hoher Stiftsord
Hochwürdig; diejenigen, welche zu geringern
und Klöſtern gehören, behalten die bürger
tulatur.

Der Brief ſelbſt wird hinter einander fort, o
mehrere Materien darin vorkommen, in verſc
Abſätzen geſchrieben. Wenn man jemand ein
in die Feder ſagt, ſo bedient man ſich alsd
Worte 2 linea, um anzuzeigen, daß er einen n
ſatz machen, oder eine neue etwas eingerück
anfangen müſſe.

Zur Unterſchrift würde es genug ſeyn, w
zur rechten Hand unten ſeinen Nahmen, und lin
den Ort und den Tag des Schreibens ſetzte; abe
wohnheit hat eine Schlußverſicherung eingefü
bey beynahe eben ſo viel zu merken iſt, als bey der
An einen Freund ſchreibt man am kürzeſten:

(Ihr oder Dero)

aufrichtigſter Fre

Unter aufrichtigſter Freund kommt der Nahm
genüber zur linken Hand in der erſten Zeile de
des Ortes (Berlin, in der zweyten Tag und
1 Sept. 1784). Das iſt bey einem Freunde;
andern, die nicht ſo vertraut mit uns ſind, we
rere Complimente erfordert. 1) Anſtatt ic
man, nach Beſchaffenheit der Umſtände, ich
ich bin (verharre) mit vieler (großer, gröſ
kommner, vollkommenſter, unveränderlich
achtung; ich werde nie aufhören zu ſeyn;
harre bis an das Ende meines Lebens; ich
Ehre, mit vollkommenſter Ehrerbiethung;
ren; ich erſterbe in unterthänigſter Ehrfu
ſter Ehrerbiethung, u. ſ. w. 2) Anſtatt des

rhohlt man entweder die ganze Anrede, und der Dero weiter nach unten zu darauf folgen; wiederhohlt auch nur den Titel, den man im rraucht hat; z. B. Ich verharre Ew. Hoch-gebenster Diener; oder endlich, man nimmt die letzte Zeile der obern Anrede im Genitiv z. ich verharre

Ew. Hochedelgeb.

s hochzuehrenden Herrn Rathmannes

gehorsamster Diener.

t des aufrichtigsten Freundes, gibt es viele enennungen, die nach dem Range der Perso-ie man schreibt, eingerichtet werden. Man hmlich auch ergebenster Freund und Diener, r Freund und gehorsamster Diener, schul-ener, bereitwilligster Diener, gehorsamer gehorsamster Diener, ganz gehorsamster nterthänigster Diener, gehorsamster Knecht, nigster Knecht, allerunterthänigster Knecht. wird auch noch sonst wohl eine Benennung bey-rgleichen die ist, wenn Prediger sich jemandes bey Gott nennen. An gemeine Personen Diener weg; das aber fällt ins Lächerliche, patpersonen, nach Art großer Herren, sich je-wohlgewogenen, oder wohlaffectionirten, eine gnädige Herrschaft nennen. Unter seinen setzt man zuweilen sein Amt, damit der andere e er die Aufschrift der Antwort einzurichten weilen auch die Straße und das Haus, wo nt, wofern man diese Bemerkung nöthig fin-muß man dieses nicht in mehrern Briefen ander thun, wie Einige pflegen, die dadurch chts als Unverstand oder Stolz verrathen. uthete Frauenzimmer fügen auch ihren väter-hmen an Unbekannte bey, damit sich dieselr Aufschrift darnach richten können.

Die Bemerkung des Ortes und des Tages geschieht gen, besonders von Kaufleuten, nicht dem Nahmen zur linken Hand, sondern gleich zu Anfange des Br vor der Anrede, ganz zur rechten Hand. Einige setz dem Orte und Tage gegenüber ganz zur linken Hand men der Person, an die der Brief gerichtet ist; z. B

Herrn Cuno in Amsterdam. Han
d. 10 A

Das letzte hat für den Briefschreiber selbst den daß er beym Zusammenlegen nicht den unrechten B oder daß er ihn auch durch einen andern zusammen durch eben denselben die Aufschrift darauf machen l Ort und Tag an der Spitze des Briefes können wo helfen; das erste, was man zu wissen verlangt, ist l des Absenders; also müßte man den noch viel eher vorsetzen. Doch am Ende ist es freylich gleich viel, Datum vor oder hinten steht, wenn beydes nur nic gar weggelassen wird, wodurch bey Briefen von Wi weilen viel Verwirrung entsteht. Ein noch größere wenn man seinen Nahmen weglässt, da alsdann der nicht weiß, an wen er seine Antwort zu richten habe ziger Fall kann sich eräugnen, wo es offenbar besser i Tag gleich beym Anfange des Briefes zu melden. M nähmlich oft an gute Freunde, ohne daß man weiß man den Brief abschicken werde. Da setzt man m Tag, an welchem man zu schreiben angefangen hat. andern Tage fährt man im Briefe fort, nachdem ma Datum eingerückt; und so können alle Tage eines M einem einzigen Briefe stehen, wenn man nähmlich s über geschrieben hat. Ist der Brief auf Reisen ge ist es ebenfalls am bequemsten, so die Oerter anz man seinen Brief fortgesetzt hat. Hierdurch erspa Weitläuftigkeiten, die man bey der gewöhnlichen A Tag erst am Ende zu bemerken, machen muß. In Vornehmere setzt man Ort und Tag nie gern voran

Noch pflegen Einige ihrem Nahmen gegenüber, Bestimmung des Tages, wenn sie dieselbe bis ans E ren,) die Anmerkung in Eil, oder in großer E größter Eil, zu setzen. Manche vergessen dieses nie, weil sie gern für geschäftige Leute angesehen Hat man über Mangel der Zeit zu klagen, so läßt

ſt auch anbringen, ob es gleich auch da zuweilen lä-
rd. (In größter Eile habe ich die Ehre zu mel-
ngen Einige faſt jeden Brief an). An Vornehmere
nie in Eile ſchreiben, wenn es ſich ändern läßt, und
h viel weniger darunter ſetzen; erfordern es aber die
ſo bezeugen dieſe die Eilfertigkeit ſchon ſelbſt genugſam.
ganz beſondere Umſtände können es nothwendig ma-
ar die Stunde des Tages zu bemerken, in welcher man
l, z. B. wenn man von einem Kranken, von einer
ährenden Feuersbrunſt, u. ſ. w. Nachricht ertheilt.
man keinen Kalender bey der Hand hat, und die Zahl
ithstages nicht weiß, ſo hilft man ſich, ſo gut man
dem Nahmen des Wochentages, z. B. am Sonnta-
rum, am Montage nach *Dom. 12. poſt Trin.*
ninica duodecima poſt Trinitatis, dem zwölften
nach Trinitatis); doch muß man bedenken, daß der-
eſtimmungen manchem nicht viel helfen können, weil
den Kalender nachſehen muß.

gen, welche in Oertern wohnen, oder nach ſolchen
hreiben, wo der verbeſſerte Kalender noch nicht einge-
ſondern der alte julianiſche noch beybehalten wird,
l das Datum des julianiſchen, und unter denſelben den
regorianiſchen Kalenders zu ſetzen, z. B. den $\frac{17}{28}$ März.
d der alte, dieſes aber der neue Styl genennet. An-
n durch einen Bruch den Monath und ſeinen Tag,
a ſie ſchreiben, anducten, z. B. mit $\frac{3}{28}$ bezeichnen ſie
z den dritten Monath des Jahres, und durch die 28
ad zwanzigſten Tag deſſelben, und alſo den 28 März.

man in einem Briefe etwas vergeſſen hat,
nn nach Endigung des Briefes noch etwas
vorgefallen iſt, ſo ſetzt man noch unter die Un-
ſeines Nahmens eine ſo genannte Nachſchrift
Poſtſcript. Es iſt ſehr gewöhnlich, den Nach-
die Buchſtaben N. S. (d. i. Nachſchrift) oder
ſcriptum vorzuſetzen; man ſieht aber wohl,
s von gar keinem Nutzen ſeyn könne; denn es
und für ſich ſchon klar, daß es eine Nach-
nd kein Stück des Briefes ſelbſt ſey. Gemei-
het es aus Unachtſamkeit her, wenn man Nach-
macht. Daher darf man ſie an Perſonen, de-

nen man Ehrerbiethung ſchuldig iſt, nie ander
Falle eines plötzlich vorgefallenen Umſtandes,
es unmöglich gemacht wird, den Brief wied
ſchreiben, gebrauchen. Es verſteht ſich aber, d
Umſtand für denjenigen ſelbſt wichtig ſeyn mu
man ſchreibt; denn wenn er bloß für uns wic
iſt die Unhöflichkeit eben ſo wohl da, als wen
größte Kleinigkeit gemeldet hätten. Wenigſt
man, wenn man ſchlechterdings an Höhere ein
beyzufügen genöthigt iſt, ſich deswegen auf ein
te-Art entſchuldigen. An einigen Leuten hat
merkt, daß ihre Nachſchriften immer länger z
pflegen, als ihre Briefe ſelbſt; an andern, de
mer einerley Sache in die Nachſchrift bringen.
wird lächerlich. Noch andere ſchließen ihre P
immer mit Adieu, welches ſie ſich aber abg
müſſen, wenn ſie nicht zu dem gemeinen H
rechnet werden wollen.

Sonſt hat man beym Schreiben der Br
folgendes zu bemerken: 1. Man wählt an
denen man Hochachtung ſchuldig iſt, gutes
ſchnittnes Papier, und gute ſchwarze Tinte,
nicht klebrig ſeyn muß.

Wenn man an hohe Perſonen ſchreibt, nimmt
niglich auf dem Schnitt vergoldete und ganze Bogen,
halbe Bogen von großem Format im Quart gebog
Kaufleuten unter ſich iſt vielfältig der Gebrauch, e
Bogen in Folio von oben herunter zu ſchreiben. I
pieres bedient man ſich, wenn man Briefe nach ſo
zu ſenden hat, wohin das Porto theuer iſt; man m
dabey in Acht nehmen, daß daſſelbe nicht durchſchl
dieſes geſchehen, ſo kann man die beſchriebene S
andern unbeſchrieben laſſen, und auf einer friſchen

Das Beſchneiden eines Briefbogens geſchieh
als nach dem Schreiben, weil man ſonſt in Gefahr
den etwas zu lang gewordenen Zeilen einen Theil
ben wegzuſchneiden. Wenn jemand ſeine Zeilen ſchi
pflegt, ſo kann er dieſem Fehler dadurch einiger M

lfen, daß er ſeine Briefe beſchneidet, nachdem ſie bereits riebcn ſind. Leute, die viel Briefe zu ſchreiben haben, en ſich ſolches Papieres zu bedienen, das vom Buchbinder hnitten iſt, ſo daß ſie die Schere nur beym Umſchlage des efes nöthig haben.

2. Man bemühet ſich, ſo gut und leſerlich zu ſchrei- i, als man nur kann; und wenn man ja eine ſchlechte nd ſchreibt, ſo macht man die Buchſtaben lieber groß, klein, weil dadurch das Ausſehen derſelben etwas er- glicher wird. Weiß man jedoch, daß derjenige, an den n ſchreibt, durch ein Vergrößerungsglas zu leſen pflegt, ſo muß n kleine Buchſtaben machen, weil jede weitläuftige Schrift ch das Glas unangenehm ins Auge fällt. Beſonders un- rſchreibe man ſeinen Nahmen recht deutlich.

3. Die Zeilen ſchreibt man in gehöriger Entfernung n einander, und zwar läßt man um deſto mehr aum dazwiſchen, je vornehmer derjenige iſt, an den r Brief gerichtet iſt.

4. Vor der Anrede bleibt, bey Briefen an ſehr vor- hme Perſonen, gute drey Finger breit Platz, etwas we- iger nach derſelben, und ungefähr eben ſo viel (als nach r Anrede) an dem linken Rande und unten. Hinge- en muß, nach dem rechten Rande zu, nie ein beträcht- cher unbeſchriebener Platz gelaſſen werden, wodurch n Brief von andern geſchriebenen Aufſätzen und ge- ruckten Sachen unterſchieden iſt, in welchen immer ach dem äußern Rande, er mag nun nach der rechten der linken Hand zu ſtehen, ein breiter Rand bleibt.

5. Man fängt die zweyte und die folgenden Seiten es Briefes etwas höher an, als die Anrede auf der rſten, und endigt ſie auch alle gleich tief.

6. Es ſchickt ſich nicht, wenn man an Vornehme chreibt, ſeinen Nahmen weit von dem untern Rande zu chreiben, wenn er auch dadurch von dem ich verharre (ſ. S. 678) noch ſo weit entfernt werden ſollte.

7. Streuſand muß in Briefen an Vornehme nicht ebraucht werden, ſondern man muß ſie von ſelbſt troc- keu

Briefen vornehmlich dadurch, daß d
Anrede wegbleibt. Man ſetzt nähmlic
nur die Buchſtaben P. P. (Præmiſſis p
mit Voranſchickung alles deſſen, wa
ſchickt werden ſollte), oder P. T. (Pl
vollſtändigem Titel, d. i. deſſen vollſt
durch Auslaſſung deſſelben nichts benom
oder Tit. deb. (Titulo debito, mit gebi
oder S. T. (ſalvo titulo, d. i. ohne jemand
zu treten), und höchſtens nach demſelbe
render Herr. Einige machen bloß eine
der gedachten Buchſtaben. Im Bill
die gewöhnlichen Titulaturen beobacht
nehme Perſonen ſchickt man keine Bill
auch mit ihnen in Einer Stadt wohnt.
innere, iſt die äuſſere Unterſcheidung
den Briefen, wie ich weiter unten zeig

Die Zuſammenlegung eines Br
entweder mit oder ohne Couvert. Ge
Brief in Quartform; nach dieſer will ich
menlegung, die man doch beſſer aus de
aus Beſchreibungen lernt, beſchreiben.

n Papier seyn kann, als der Brief selbst.
ht dies von den beyden langen Enden, und
n den beyden kürzern. Man sticht darauf,
itze einer Papierschere, einen Punct durch,
ch dem Augenmaße für den Mittelpunct des
ält. Nach diesem Punct beschneidet man
t; das eine untere Blatt gerade zu, und die
n von der Ecke nach dem Mittelpuncte. Was
ahlen Seiten übrig bleibt, kann entweder in
inein gesteckt oder abgeschnitten werden.
Brief auf allen vier Seiten beschrieben ist, so
es so ein, daß die Nahmensunterschrift auf
ftseite oben unter der Ecke rechter Hand zu
nt; und eben auf die Art werden auch die
veniger als vier beschriebene Seiten halten,
ert geleget, so daß nähmlich die offene Seite
zur rechten Hand des Siegels, und die zuge-
inken Hand liegt. Einige nehmen zu Cou-
s Papier, aber nur an sehr gute Freunde.
hne Couvert müssen auf der letzten Seite
ieben seyn. Die gewöhnliche Art der Zu-
ng der letztern ist folgende. Man legt
oey Quartblättern bestehenden Brief mit
(d. i. mit der durch das Brechen des Bo-
denen Falte) nach sich, und schlägt ihn von
und linken Seite zusammen. Darauf fal-
mit dem Rücken nach oben zu, so daß oben
daumenbreiter Platz bleibt. Hernach wird
gebliebene umgeschlagen, und in dasselbe
Ende hinein geschoben.

ere Art des Zusammenlegens läßt sich am
inem Quartblatte, welches nur auf Einer
ieben ist, zeigen. Man legt die beschrie-
vor sich, daß der weiße Rand zur linken
zu liegen kommt. Nun biegt man den
oben zusammen, doch so, daß man oben ei-

nen

nen guten Finger oder Daumen breit Platz lä
Uebriggebliebene wird umgeſchlagen, hernac
ze Brief umgekehrt, von beyden Seiten ſo
daß die Zuſammenfügung ungefähr in der
ſchieht, und zuletzt in einander geſchoben.
ne ſolche Zuſammenlegung erhält man zwey
1) daß das Siegel durch einen Neugierige
leicht losgemacht werden kann; denn da
Zipfel des Briefes faßt, ſo müßte er es ga
um den Brief eröffnen zu können, und
Briefen darf dieſes kaum halb geſchehen; 2
durch Herausziehung des Inwendigen nich
die andere Zeile lesbar wird. Bey ande
ohne Couvert, hat das letztere Statt, wer
nicht inwendig noch beſonders verſiegelt.
einem aus zwey Blättern beſtehenden Brie
die letztere Art der Zuſammenlegung mit ein
gern Veränderungen anbringen.

An vornehme Perſonen bedient man ſich
nes Couvertes, ingleichem bey Briefen, w
ge Zettel oder auch Geld enthalten iſt. 2
Couvert deshalb vorzuziehen, weil dadurch
des Briefes auf keine Art beſchädiget wird.

Kaufleute unter ſich, legen die Briefe compendi
und bedienen ſich keines Couverts. Uebrigens
kaufmänniſch, einen Brief in mancherley ſeltſame
in ein allzu kleines Format, zuſammen zu legen.

Das Zuſammenlegen eines Billets g
folgende Art. Man legt es ſo, daß vier
aus werden, deren äuſſerſte Seiten weiß ſi
Zipfel ſchlägt man durch einen ſcharfen Kn
viel möglich, von Ecke zu Ecke gehen m
und den vierten ſchlägt man über, um ihn
geln. Um Sachen von Wichtigkeit, oder
te an vornehme Perſonen, ſchlägt man e
dern weißen ganzen oder halben Bogen,

auf die vorher beschriebene Art zum Zusiegeln zusammen. Daß man an Personen, die, gegen uns gerechnet, sehr vornehm sind, die Billetform nie gebrauchen müsse, ist schon oben, S. 684, erinnert worden.

Das Zusiegeln geschieht entweder mit gutem Lack, (denn das schlechte bröckelt ab, kann abgelöset werden, und fällt übel ins Auge) oder mit Oblaten. Obgleich Oblaten fester siegeln, als Lack, so darf doch ein Brief an vornehme Personen nie mit Oblaten gesiegelt werden. Wer mit Oblaten siegeln will, muß solche, ehe er sie unterleget, nicht allein erst anfeuchten, sondern er kann auch die Stelle des Papieres, wo er das Petschaft drücken will, etwas naß machen, so wird das Siegel desto schöner sich drucken und vorstellen. Wer ein gewöhnliches Couvert mit einer Oblate siegeln will, muß ein viereckiges Stückchen Papier darüber kleben, um das Petschaft aufdrücken zu können, und doch hat ein solches mit Oblate gesiegeltes Couvert inwendig nie die rechte Befestigung, wofern man es nicht ausdrücklich erst trocknen läßt, ehe das äussere Siegel aufgedrückt wird.

Wer mit Lack zusiegeln will, muß das Papier, welches unter das Petschaft kommt, schlitzen, da man denn befinden wird, daß das Lack nach diesem sehr schwer, und gar unmöglich davon wegzubringen ist, ohne daß man die kleinen Stückchen des Papieres nicht zerreissen sollte. In Trauerfällen nimmt man schwarzes Lack. Ist die Trauer auf unsrer Seite, so machen doch die Briefe an sehr vornehme Personen, wofern es nicht ausdrückliche Berichte eines Todesfalles sind, eine Ausnahme, und werden roth gesiegelt. Eigentliche Beyleids- oder Condolenz-Briefe sind in allen Fällen schwarz zu siegeln; aber sonst nimmt man an trauernde Personen, wenn man nicht selbst zur Familie gehört, oder sonst Trauer hat, kein schwarzes Lack, oder sie müßten, gegen uns gerechnet, sehr vornehm seyn.

Weiße

Weiße Oblaten gelten in allen Fällen; Trauerfällen gelten ſchwarze nur allein, und andern Farben nicht.

Man kann auch mit **Mundleim** einen Bri chen, indem man den Leim etwas naß macht, den Brief an dem Orte, wo man ſonſt die Obl zulegen pflegt, beſtreichet, das Petſchaft dar und ſtark darauf drückt. Wenn es getrod kann den Brief, ohne ihn zu zerreiſſen, niem machen. Zu dieſem Gebrauche hat man ein dere Art mit Zinnober gefärbten Mundleim.

Einen Brief ohne Petſchaft zuzuſchließen, daß von einem jeden unverletzt eröffnet werden kön lege erſtlich einen Brief, wie gewöhnlich, zuſammen Fig. 385, mit a b c d verzeichnet iſt. Solcher ſoll ſchloſſen werden. Hernach ſchneide man ein langes ſchm pierchen, ungefähr zwey Mahl ſo lang als e o, in der M und lege es doppelt zuſammen. Ferner ſteche man in bey i, einen Schlitz nach der Länge herunter, daß ma ſammengelegte Papier e g h dadurch ziehen könne. das Papier o e nach der Länge zuſammen, ſtecke es mit d e durch den erſtgemachten Schlitz, daß der Theil f geg ſige, und ziehe es alſo durch den Schlitz bis an den Theil in der Länge i u, ſchlage ſolchen Theil, der auf zu beyden Theilen um, daß er die Geſtalt i k l p q lege gleicher Maßen das Stück auf der andern Seite daß es gerade aufliege, und bey r herab hange. Nac man wieder ein wenig unter i bey t dergleichen Schlitz länglichte Papier um r, fahre mit e durch den neu Schlitz, und mache es wie zuvor. Dieſes kann man mehr Mahl nach Belieben wiederhohlen. Zuletzt iſt der Form nach, auf einer Seite wie auf der andern. U be des länglichten Papieres aber zu verbergen, mache einen Schlitz, daß derſelbe ſchief hindurch gehe, un Papier e o, welches noch übrig iſt, nicht mit durchſt de. Man ſtecke den Theil e durch den neugeſtochene ziehe es unten durch ganz behutſam an, wende den ſchneide das übrige Stück des länglichten Papieres nah Schlitz ab, und überſtreiche es an beyden Orten m Falzbeine, ſo kann man weder Anfang noch Ende da

ine andere und kürzere Art pflegen die Zealiä-
e, welche weit auf den Posten laufen müssen,
i Faden zu vernähen, woran weder Anfang
e gesehen wird, der aber doch allem Eröffnen
et.

Aufschrift eines Billets pflegt fast immer
zu seyn. Man setzt sie, wenn es seyn kann,
die Seite, wo das Siegel steht; sonst aber
uch, wenn daselbst kein recht bequemer Platz
ie andere Seite zu stehen kommen. Von den
jenigen, an den man schreibt, wählt man nur
hmsten, und dazu setzt man die Titulatur,
nst im Briefe selbst gegeben wird (S. 667, f.);

An des
Königl. Geheimenraths,
Hrn. von Je.
Hochwohlgeb.

ute, die weit niedriger sind, als wir selbst,
r Billette auch mit französischen Aufschriften
z. E.

Pour
Monsieur N.

Zusatz zu Händen, oder zu eignen Händen,
llen Fällen so gut als überflüssig.

Briefen ist es gewöhnlich, die Aufschriften
) zu machen; doch werden Briefe an Kaufleute
h mit deutschen Aufschriften versehen; z. E.

Herrn
Herrn J. G. Lehmann,
berühmten Kaufmann

zu

L.

aber:

Herrn
Herrn J. P.
vornehmen Buchhändler

zu

B.

Einige ſchreiben auch auf gleiche Art an Le
in Aemtern ſtehen, und zwar entweder mit ein
pelten Herr, welches gewöhnlicher iſt, oder n
brauch der Titulaturen (Hochedelgeb. ꝛc.); z. E

An
des Königl. Salzinſpectors
Herrn K.,
Hochedelgeb.

zu

Herrn,
Herrn S. . . . ,
Herzogl. Sächſiſchem Oberſchleuſenin
Zolleinnehmer und Steinfactor

Aber in dem letztern Falle ſind nun die franzöſiſch
ſchriften bis jetzt faſt allein in der Mode. Hie
folgende kleine Anleitung, die ich am beſten in
zahl von Anmerkungen zuſammen faſſen kann.

1. Man ordnet die Titel ſo, daß die wichtig
mahl voran zu ſtehen kommen; z. E. Oberhofm
Staatsminiſter, Präſident ſämmtlicher Collegi
ter des N. Ordens; Generallieutenant und C
Regiments, Gouverneur von N., Ritter des
dens, Domherr zu S.; Conſiſtorial- und
rath, Superintendent, Beichtvater des
Hiebey iſt noch zu merken, daß, wenn jema
academiſchen Titel oder einen Titel der Geh
man denſelben nicht unter ſeine Aemter, ſonder
der vor oder gleich nach ſeinem Nahmen ſetzt;

A Monſieur,
Monſieur le Docteur W..,
Conſeiller privé de S. M. le Roi de Pruſſe, &
Membre honoraire de l'Académie de N.
A Monſieur,
Monſieur le Comte de Z..,
Miniſtre d'Etat &c.
A Monſieur,
Monſieur de L..,
Comte de l'Empire, Feldmaréchal-Général
des Armées de S. M. &c.

werden die Nahmen der Dörfer, wovon jemand iſt, ſeinen Aemtern zuweilen, beſonders wenn dieſe viel zu bedeuten haben, vorgeſetzt; gemeiniglich ſie aber nach; z. E.

A Monſieur,
Monſieur le Comte de S..,
Seigneur de S.., T.. & R.., premier
Lieutenant au Regiment de S.
A Monſieur,
Monſieur le Baron de D..,
Grand Maréchal de la Cour de S. M. le Roi
de N.., Chevalier de l'Ordre de N. Seigneur
de Trautmansdorf & d'autres terres.

h wird bey denjenigen hohen Perſonen, die auch nzöſiſchen einen Titel in der Anrede führen (z. E. Majeſtät, Hoheit, Durchlauchten, Eminenz, nz) derſelbe in der Aufſchrift voran geſetzt; z. E. ffſchrift an den Kaiſer fängt alſo an: *A Sa ſacrée é*, oder *A Sa Majeſté Imperiale*, allenfalls auch *t-haut, très-puiſſant & très-invincible Prince;* ffſchrift an einen kaiſerlichen Prinzen: *A Son Al-ſperiale*; an einen König: *A Sa Majeſté*, oder *t-haut & très-puiſſant Prince;* an einen königli-Prinzen, oder an einen Prinzen von königlichem e: *A Son Alteſſe Roïale;* an den Papſt: *Au*

oder Heermeiſter: *A Son Alteſſe Ré*
nen nicht gefürſteten Abt: *A Son*
diſſime; an die Generalſtaaten: *A l*
es; an einen Cardinal: *A Son E*
Reichsgrafen: *A Son Excelleuce Il*
nehme Generale, Statsminiſter,
Deutſchen der Titel Excellenz zukomm
an einen bürgerlichen Abt: *Au trè*
Magnificence, ſchreibt man ſo leich
gleich jemand im Briefe ſelbſt de
(S. 671, f.) gegeben wird; noch n
lehrten: *A Son Excellence* (S. 670

2. Alle ſelbſt regierende oder
ſtammende Perſonen, auch vorneh
herren und Statsminiſter, heißen
Monſieur; alle Prinzeſſinnen, auch d
Madame (*). Regierende Perſon
nicht regierenden durch das hinzuge
unterſchieden. z. E. *A Son Alteſſe*
ſeigneur Charles, Duc régnant de Br
A Sa Majeſté, Madame A. T., Rei

tige ſchreiben anſtatt *régnant*, unrichtig *régent*. *Ré-* heißt Regent, d. i. der im Nahmen eines andern erſten die Landesregierung führt. Es kann jemand einem Lande Duc, Prince &c. régnant, und in dem dern Régent ſeyn, alsdann wird beydes in die Auf- ſchrift gebracht; z. E. *A Son Alteſſe Sereniſſime, Mon- ſeigneur R., Duc régnant de N. & Duc régent de P.* égent ſchlechtweg muß man zuweilen auch ſetzen; z. E. enn jemand im Nahmen eines unmündigen Churfürſten e Regierung führte, würde er nicht Electeur Régent, ndern Régent de l'Electorat, heißen müſſen. In die- en Falle wird zuweilen auch Adminiſtrateur gebraucht.

3. An ſchlechte Handwerksleute pflegt man in Frank- eich Maitre zu ſchreiben (*A Maitre Jaques Dindon*); as macht man, ſobald man Monſieur für einen andwerksmann zu hoch hält, die ganze Aufſchrift lie- er Deutſch (An Meiſter Jakob Hahn). Dies letzte ört überhaupt von allen, die man nicht Monſieur nen- en will, z. E. Livreebedienten.

4. Dasjenige Frauenzimmer, welches nicht vermö- e ſeines Standes auf die Titel A la très-haute & très- ſiſſante Princeſſe, A Sa Majeſté, A Son Alteſſe, Son Excellence, Anſpruch machen kann, heißt gemei- iglich nur Madame oder Mademoiſelle ſchlechtweg. Doch werden bey einigen Vornehmern die Nahmen der emter ihrer Männer (*) dem Geſchlechtsnahmen vor- eſetzt, z. E. *A Madame, Madame la Conſeillere Schulze.* ingegen wird der väterliche Nahme verheuratheter rauenzimmer mit auf den Brief geſetzt; z. E. *A Madame, Madame la Conſeillère Schulze, née Müller;* und hier t gleich zu merken, daß man die deutſche Endung inn

(*) Nur laſſen ſich im Franzöſiſchen nicht alle Amtsnahmen ſo gut in das weibliche Geſchlecht verſetzen, als im Deutſchen. Man ſchreibt z. E. wohl Madame la Préſidente, Madame la Générale, Madame la Colonelle, aber nicht Madame la Miniſtre d'Etat, Madame l'Inſpecteuſe, Madame la Profeſſeuſe, Madame la Receveuſe, Madame la Senateuſe, Madame la Treſorière de la ville &c.

(Schulzinn, Müllerinn) aus franzöſiſchen A
weglaſſen müſſe. An unverheurathete Frau
von adeligem ſo wohl als bürgerlichem Stand
man ſich bloß des Titels Mademoiſelle (*); z.
demoiſelle, *Mademoiſelle N.* oder *de N.* Nur
gräflichen Töchtern la Comteſſe, und bey frey
la Baronne, dem Nahmen vorgeſetzt. Wenn
Schweſtern da ſind, wird der Vornahme beyge
die jüngſte ſchreibt man auch wohl nach dem N
cadette, an die älteſte l'ainée (**). Frauenzimme
eigne Bedienungen, Aemter oder Würden hab
Oberhofmeiſterinnen, Sängerinnen, Stiftsd
erhalten eine ordentliche Titulatur. An adelige
(ſelten an ſehr vornehme bürgerliche) ſchrei
A Madame, *Madame la Douairiere de N.* un
andre nur la Veuve anſtatt Douairiere.

5. Die Deutſchen haben in ihren franzöſiſ
ſchriften es eingeführt (denn die Franzoſen thun
zu gewiſſen Aemtern die Zuſätze tres-illuſtre, très
très-renommé (berühmtem), très-fidèle (ge
très-merité (verdientem), très-digne (würdige
zu zu fügen. Wenn man dies einmahl beybeha
ſo muß man ſich nur vor drey Fehlern dabey hüte
lich muß man ſie keinen ſehr vornehmen Perſone
die dadurch ſehr ſchlecht geehrt ſind, wenn man
dig, berühmt ꝛc. nennt. Zweytens muß man ſie
unrechten Orte anbringen. Ein Candidat des
Amtes kann wohl très-digne, aber nicht très
heißen. Ein Prediger iſt très-fidèle, ein Sch
très-merité oder très-celèbre, ein Profeſſor très-

(*) In Frankreich pflegen vornehmere Perſonen an geringe
rathete Frauenzimmer nur Demoiſelle zu ſchreiben.
würde dies zu unhöflich ſcheinen. Sobald man Madam
demoiſelle für zu viel hält, wird die Aufſchrift Deutſ
(**) Eben dieſe Erinnerungen ſind auch in Anſehung
Mannsperſonen zu machen, die ſonſt durch nichts von
unterſchieden werden können.

[redacted]rès-celebre; très-célebre auch wohl ein Künſtler; [redacted]enommé ein Kaufmann und jeder angeſehene [redacted]werksmann. Die Klügern in allen Ständen ſehen [redacted]ber, oder nehmen es wenigſtens nicht übel, wenn [redacted]e mit ſolchen Zuſätzen verſchont. Drittens muß [redacted]as très-digne &c. ja zu dem Worte ſetzen, wozu [redacted]ört; z. E. Candidat très-digne du Miniſtère, du Miniſtère très-digne; denn das würde heißen [redacted]der des würdigen Predigtamtes.

[redacted]Gemeiniglich fügt man auch auf dem Briefe bey, in [redacted] Dienſten, bey welchem Collegio, Regimente [redacted]jemand ſein Amt verwalte. Hierzu bedient man [redacted]s ordentlichen franzöſiſchen Genitivs de, du, de la, [redacted]zuweilen des Dativs, zuweilen au ſervice, und ſel[redacted]wenigſtens nur bey geringern Bedienungen, pour. [redacted]Sous-Recteur du (oder au) Collège de N. pre[redacted]Lieutenant, Miniſtre de la parole de Dieu du [redacted]au) Regiment, Conſeiller de la Juſtice de S. M. [redacted]i de Pruſſe (oder au ſervice de S. M.), Secretaire [redacted] du (oder au) Grand-Directoire, Laquais de Cham[redacted]pour Monſeigneur le Baron de S. Iſt die Perſon, [redacted]er jemand in Dienſten iſt, nicht von großer Bedeut[redacted], ſo bleibt ihr Nahme weg, z. E. *A Monſieur, Mon[redacted]le Secretaire N.* nicht: *A Monſieur, Monſieur N. [redacted]taire de Mr. le Secretaire &c.* (*)

7. Wenn jemand eine Bedienung nicht mehr bekleidet, ſo ſetzt man den Titel vor den Nahmen, z. E. *A Mon[redacted], Monſieur le Conſeiller de Guerre N.* Beſonders dies, wenn er nicht auf die rühmlichſte Art verabſchiedet iſt. Sonſt kann man auch das Wörtchen ci-

(*) Einige machen zwiſchen dem Genitiv und Dativ folgenden Unterſchied. Den Genitiv ſetzen ſie, wenn nur Ein Mann bey einem Collegio, Regimente ꝛc. in der Bedienung ſteht, von welcher die Rede iſt, z. E. Preſident de la Régence, Aumonier du Regiment, Ingenieur du Regiment; den Dativ hingegen, wenn mehrere einerley Bedienung oder Poſten haben, z. E. Protonotaire à la Régence, premier Lieutenant au Régiment. Anſtatt des Dativs gebraucht man zuweilen auch dans, z. E. dans le Régiment.

devant (ehemahls) gebrauchen, und den Titel an Stelle laſſen, welches alsdann nothwendig iſt, wenn des Herr geſtorben iſt; z. E. A Monſieur, Monſieur devant Secretaire de feu Monſeigneur le Comte d

8. Wenn jemand an einem Orte nur als F auf kurze Zeit ſich aufhält, ſo darf man nach den das Wort préſentement oder préſent (gegenwärt zu ſetzen, welches für den Briefträger eine Art von nerung ſeyn kann. Indeſſen kann es auch weg wegbleiben. Einige ſetzen es aus Unwiſſenheit a auf Briefe, wohin es gar nicht paſſet.

9. Wenn jemand eine Bedienung hat, die Stadt gehört, wo er ſich aufhält, ſo pflegen viele Meldung des Ortes noch die Wörterchen de et an gen; z. E.

A Monſieur
Monſieur N.,
Secretaire de la ville de et
à
Neuſ

Dies de et à Neuſtadt ſoll heißen von und Stadt; aber die Franzoſen ſprechen ſo nicht, wenn es ſich ja zuträgt, daß dies de et à einem D nothwendig ſcheint, ſo muß der Nahme des Ortes in zöſiſchen wiederhohlt werden; z. E. Secretaire de de Neuſtadt à Neuſtadt. Ganz Unwiſſende den gar, jede Adreſſe müſſe das de et à haben, wel weilen einen ziemlich lächerlichen Verſtand gibt.

Die franzöſiſchen Nahmen der Aemter, Würden, und anderweitigen Titel, hat man eigentlich in einem ſchen Wörterbuche zu ſuchen. Diejenigen, wobey Schwierigkeiten hervor thun könnten, und wo man zw ter mehrern mit Verſtand zu wählen hat, findet man Heynatz Handbuche, S. 626 — 633, beyſammen.

Was die wirklichen Aemter, Würden, Gewerbe u weitigen Titel derer in Königlich Preußiſchen Landen d lebenden betrifft, ſo hat man ſich, in Anſehung der R Berlin, aus dem jährlich herauskommenden Titularbu

Berlinischen Adreß-Kalender; in Ansehung des König-
s Preussen, aus dem alle 5 Jahre herauskommenden Preuß-
en Adreß-Kalender; in Ansehung des souverainen Her-
zogthumes Schlesien, aus den Schlesischen Instanzien-Nach-
richten, und in Ansehung der übrigen Preussischen Lande und
Provinzien, ausser Berlin, Preussen und Schlesien, aus dem
alls alle 5 Jahre neu herauskommenden Provinzial-
reß-Kalender, Raths zu erholen.

10. Es ist nicht nöthig, die Nahmen der Oerter ins
anzösische zu übersetzen, und z. E. Aix la Chapelle,
le, für Aachen und Basel zu schreiben, indem man da-
rch manchem Postmeister oder Schreiber nur Nach-
lagen verursacht. Doch sind kleine Veränderungen
llig erlaubt, z. E. Darmstad, Francfort, Luneburg,
gdebourg, oder Madebourg.

11. Wenn man an ganze Collegia zu schreiben hat,
ist die Aufschrift entweder: *A Messieurs*, *Messieurs*
les Membres de la &c. oder man setzt den Nahmen
Collegium schlechthin (*Au Magistrat de la ville de*
), oder endlich man überschreibt, wenn es ein hohes
Nahmen des Landesherrn sitzendes Collegium ist, den
ief an den Landesherrn *Au Roi*, *Au Duc Sérénissime* &c.
d bemerket linker Hand unten das Collegium, für wel-
s die Sache gehört.

12. Es ist sehr unnöthig, auf den Aufschriften auch
ch die Verbindung anzuzeigen, in welcher man mit
nand steht; z. E. *Mon très-grand Protecteur*, *mon*
r fils, *mon cher Compère*.

Hat ein Kaufmann oder Handelsdiener viel Briefe zu schrei-
, solche zu zumachen und wegzusenden: so sehe er wohl zu, daß
ie nicht bey der Aufschrift verwechsele. Daher mache er lie-
die Aufschriften, ehe er zusiegelt, so kann er noch allezeit zu-
en, ob irgends mit der Aufschrift ein Irrthum vorgegangen
oder nicht. Einige Kaufleute, die mit Geschäften überhäuft
, pflegen daher auf der ersten Seite des Briefes, unten oder
m im Winkel zur linken Hand, den Zunahmen dessen zu schrei-
, an welchen der Brief gehört, damit sie solches nicht erst mit
rchlesung etlicher Zeilen untersuchen dürfen. Hingegen wür-
dieses einem jungen Menschen, wenn er an eine vornehme

Perſon ſchreibt, nicht anſtändig ſeyn, weil man von daß ſein Briefwechſel und ſeine Geſchäfte ſo groß noch daß er dergleichen Vorſorge nöthig haben ſollte.

Noch gibt es einige Nebenſachen, die auf ſchrift zuweilen bemerket werden. Dahin geh

1. Die Bezeichnung des Ortes, über wel Brief gehen ſoll. Dieſe geſchieht unter dem N des Ortes, wohin er beſtimmt iſt; z. E. *a Cunersd Par Fran*

Es geſchieht aber nur in dem Falle, wenn m muthet, die Poſt wiſſe nicht, wo der Ort liege (von Dörfern am erſten zu vermuthen iſt), ode zwey Poſtwege nach einem Orte gehen; auſſerdem überflüſſig.

2. Die Anzeige, was in dem Briefe oder b ſelben befindlich, z. B. Hiebey ein Beutel mit 300 *H. S.* gezeichnet. Hiebey eine Rolle in weiß Papier, Spielnoten. Hierin 20 Rthlr. in Gold. Hierin 300 in Banknoten. Hierin Tuchproben. Hierin g Sachen. Dies ſetzt man linker Hand unten.

3. Das Wort *Franco*, wodurch angezeigt wi das Poſtgeld bezahlt ſey. Wenn der Brief auf des geht, ſo kann man oft nur bis auf die Grän kiren; alsdann ſetzt man den Gränzpoſtort dabe *Franco Duderſtad.* Geht es aber an, bis an d wärtigen Ort das Poſtgeld zu erlegen, ſo ſchre alsdann *Franco par tout* (*), welches auſſer dieſe unnütz iſt. Anſtatt *Franco* ſchreiben Einige poſtfrey oder befreyt (welches aber unwiſſende diente zuweilen nicht verſtehen); und für *Franco* poſtfrey bis zur Stelle. Das *Franco* nimmt ſein linker Hand ganz unten, wenn aber da der Raum z ſetzt iſt, ſo kann es auch oben zur rechten Hand Plat

(*) Z. E. ein Brief von Berlin nach Dresden geht entwede par tout, oder Franco Baruth.

. Die nähere Bemerkung des Hauſes, wo jemand
ier Stadt wohnt oder zu erfragen iſt. Auch dieſe
ihren Platz unten zur linken Hand; doch bekommt
meiniglich den erſten Rang nach oben zu. Wohn-
auf dem Nikolaikirchhofe im B**ſchen Hauſe,
ragen bey dem Garkoch N.

. Die Bitte, den Brief ſchleunig zu beſorgen,
eröffnen die meiſten durch das Wort *cito*, oder
cito citiſſime, welches ſeinen Platz ebenfalls unten
. Man weiß aber aus der Erfahrung, daß die
bedienten auf kein *cito* achten, weil ſie ohnehin be-
zu haben glauben, daß viele es, wenigſtens ehe-
s, ganz ohne Noth, auch wohl ohne Gedanken, hin-
haben. Iſt in der That an einem Briefe viel ge-
ſo ſchreibt man deshalb ausdrücklich an den Poſt-
ter des Ortes, oder man ſetzt über dem Petſchafte,
wenn man Platz hat, unter der Aufſchrift: Das
ſigliche (oder fürſtliche, königliche) Poſtamt wird
nſt erſucht, dieſen Brief ſo ſchleunig als möglich
en zu laſſen.

. Die Beſtimmungen *par ami*, (durch einen
d), *par ami, que Dieu conduiſe* (durch einen
d, den Gott geleite), *par Faveur*, (aus Gewo-
it), *par Occaſion* (durch Gelegenheit), *par Cou-*
(durch Einſchlag), ſind, bey jetziger Einrichtung
oſtweſens, da man leicht ſehen kann, welcher Brief
er öffentlichen Poſt gekommen iſt, völlig unnütz.
aufleute, bey denen Briefe eingeſchloſſen werden, ſolche
zu befördern, pflegen darauf zu ſchreiben: *Par Adreſſe*
ren. N. in Leipzig; oder *Par Adreſſe* von des Herrn
enſten Diener N. Sie thun dieſes, ſich zu empfehlen,
ſolche Weiſe auch ihre Handlung bekannter zu machen.
So bald ein Kaufmann Briefe erhält, und ſie geleſen
egt er ſie in die Länge zuſammen, und ſchreibt hinten
en Rücken a) den Nahmen derjenigen, von denen ſie
b) die Orte; c) das Datum, und d) die Zeit des Em-
es; und, wenn ſie beantwortet worden, annoch e)

den

den Tag, da ſolches geſchehen iſt, darauf; umgeſ

Johann Caſpar Schulze
Nürnberg den 12 Sept. 1775.
Empfangen den 20 *dito.*
Beantwortet den 24 *dito.*

Die unbeantworteten Briefe legt man ſo l
ſich auf das Schreibepult, bis der Poſttag ko
welchem man ſie beantworten muß. Beantworte
hingegen leget man in gewiſſe Fächer, welche den
der Stadt oder den Zunahmen der Perſon, vo
Briefe herkommen, zur Rubrik oder zur Ueberſch
gen. Eben ſo verfährt man mit den einlaufenden
rechnungen, Facturen, Frachtbriefen, Connoiſſ
und den übrigen Handlungsurkunden; Wechſelbr
und Obligationen verwahret man genau in einem
ſenen Schreibepulte. Wenn das Jahr verfloſſen
chet man ſie aus, und bindet eine jede Gattung w
Rechnungen, wie auch die Briefe einer jeden S
eines jeden Correſpondenten ordentlich, dem Dat
zuſammen, wickelt ſie in ein reines Papier, und
darauf: Connoiſſementen von 1774. Factu
1774. Courantrechnungen von 1774. Wien
von 1774. Holländiſche Briefe von 1774, u. ſ.
auf verwahrt man dieſe Pakete in einer dazu ve
Kiſte, oder in einem Sacke, worauf die
und auch wohl das Handelszeichen geſetzt wird.

Von den kaufmänniſchen Schreiben ſind die Rech
der durchgängigen und beſtändigen Meinung, daß, n
bekannt angenommen worden, dieſelben, wie andere
Inſtrumente, einen völligen Beweis haben, ſo
Handelsſtädten. Wiewohl, wenn etwann ein Kaufman
Briefe einem andern melden ſollte, er wäre ihm n
Rthlr. etwas mehr oder weniger ſchuldig, es darum
das Anſehen hat, als wenn er die in ſeinem Schuldb
ausgedruckte Summe vermehren oder vermindern wo

Bey beſchwerten Briefen muß das dar
tene, (wie bereits oben S. 698 erwähnet word

rket, und ein Schein darüber gefordert werden;
as Poſtamt zu keiner Verantwortung gehalten.
ich iſt ordentlicher Weiſe eines Andern Briefe
chen, niemanden erlaubt, ſondern vielmehr den
ach, Allen ſcharf verbothen; ſo, daß derjenige,
wider handelt, gerichtlich belanget werden kann.
nſtands-) Indultum moratorium; ſiehe An-

eil- oder Biel-) ſiehe Byl-Brief.
odmerey-) ſiehe Bodmerey-Brief.
rand-) ſ. Theil XIII, S. 158.
yl-) ſiehe Byl-Brief.
eich-)
ienſt-) } ſiehe in D.
inge-)
rrigungs-) ſ. in F.
acht-) ſiehe Fracht-Brief.
ey-) ſiehe in F.
eboths-)
eburts-)
eleits-)
evatter-)
ewähr-
ewalt-) } ſiehe in G.
ilde-)
naden-)
unds-)
ülte-)
unſt-)
aferey-)
aft-)
aupt-)
aus-) } ſiehe in H.
eiſch-)
erbſt-)
irten-)

Brief, (Hülfs-) ſiehe in H.
— (Innungs-) ſ. in J.
— (See- oder Seefracht-) ſ. eben daſel
— (Werf-) ſ. unter Haferey.

Brief-Copey- oder Brief-Copierbuch, heiſt
Kaufleuten, dasjenige Buch, darein alle Brie
in ihren Handlungs-Angelegenheiten an Ande
ben, copiert oder abgeſchrieben werden. Ue
jeden Brief ſetzt man das Datum, gegen der link
über den Nahmen deſſen, an den er gehet, und g
rechten den Ort, wo er wohnet. Wenn an E
Perſonen geſchrieben wird, ſo iſt es gut, daß be
ſten Briefe der Titel, den man zum Eingange ge
mit abgeſchrieben werde, damit man in der Fol
der Ungewißheit der Titulatur, nicht einer un
gen Abwechslung unterworfen ſey. Die Blätte
mit gewiſſen Nummern bezeichnet werden; und a
des Buches wird ein Regiſter gemacht, worin
die Nahmen und Oerter derjenigen, an wel
geſchrieben hat, ſondern auch die Data der Bri
merket werden, um deſto leichter einen jeden fi
können. Wo ſtarke Geſchäfte getrieben wer
gemeiniglich mehr als Ein Copiſt, und folglich fi
mehrere Copierbücher nöthig. Alsdann iſt an
daß man ſie nach dem Alphabet eintheile, z. E.
von A bis L, das zweyte von M bis Z, mehr
Proportion. Von dieſer Einrichtung hat man
theil, daß die Briefe an Einen Mann alle in
Buche zu finden ſind. Es dient aber das Brief
Buch dazu, daß man daraus ſich Nachricht
kann, an welchem Tage man an dieſen oder
ſchrieben, was für Waaren, Preiſe, Wechſelco
w. man darin berichtet, welche Vorſchläge i
oder jener Waare geſchehen ꝛc. Wird ein Brie
Poſt verloren, ſo läßt man aus dieſem Buche
ſchrift davon nehmen, und ſendet ſolche nach.

ıd ital. äniſche Kaufleute bedienen ſich allemahl, ſie an jemand ſchreiben, der Copey ihrer vorigen ꝛtern Briefe, die ein Diener aus dieſem Buche abſchreiben muß, welches denn der Principal fer- ter vorfallendem Dato continuiret. Solches Buch ohl dem Principal, als auch Diener oder Jungen, ch, indem jener, außer dem oben angezeigten ıtendzwecke, auch bey vorfallender Streitigkeit dar- Beweis führen, dieſer aber im Schreiben und Sty- a ſich üben kann. Von den Wechſelbrief-Co- büchern handelt ein beſonderer Artikel. Siehe auch ey-Buch. Handels-Buch.

Couvert, ſiehe oben, S. 684. f.

Porto-Buch, iſt, bey Kaufleuten, ein Buch, es nur von denen gebrauchet wird, die andere in miſſion, Speditien und andern Angelegenheiten be- n, und worin alles ausgelegte Briefporto und andere Auslagen, die nicht gleich berechnet werden können, merket, zu dem Ende einem jeden Committenten eine einfache Rechnung gegeben, und deſſen Nahme n, in ein dazu geordnetes Alphabet nebſt dem Folium, uf deſſen Rechnung ſteht, eingeſchrieben wird. lich müſſen in einem ſolchen Buche die Blätter noth- ig numerirt ſeyn, damit man bey vorfallender Gele- eit geſchwinde die Nahmen der Committenten auffu- und finden könne. Wenn nun Brief-Porto für einen mittenten ausgeleget wird, iſt auf deſſen Rechnung Tag anzumerken; ingleichem, ob ein Brief von ihm , oder von einem Andern ſeinethalben gekommen, n ſelbſt oder an einen Andern ſeinethalben abgegan- und allhier frey gemacht worden; auch wie viel an o erleget ſey. Wenn nun ſolches Briefporto dem mittenten berechnet wird, ſummiret man ſolche im obuche, und zieht darunter einen Strich, mit Be- ung des Tages, daran ſolche Berechnung geſchehen elches denn in das Memorial und Journal einge- tragen

tragen wird. In einer Handlung, die allein für Rechnung getrieben wird, iſt dieſes Buch un Man nimmt aber zu ſolchem Buche insgemein langen und ſchmahlen Band in Folio.

Briefſchaften, briefliche Urkunden, oder Docum Unter dieſen Worten werden nicht allein die eigen genannten Briefe, ſondern auch die öffentlichen J mente, als: Contracte, Obligationen, Freyheit und allerley Urkunden verſtanden. Siehe Urk

Briefs-Inhaber, ſiehe Präſentant.

Brief-Steller, oder **Briefsgeber**, heißt in W Sachen ſo viel, als der Traſſant. Siehe Traſſ

Brief-Taſche, Fr. Porte-feuille, oder Porte-leine net man eine kleine und zierliche Taſche von Leder, die Kaufleute, Banquiers und andere Perſonen, Geſchäften ſtehen, ihre Briefe, Wechſel und wichtige Papiere bey ſich führen. Sie wird aus J Corduan, Saffian, oder ſchwarzen Kalb- oder K Leder verfertiget. Sie hat, wie die Jägertaſch Vordertheil, und einen Hintertheil, welcher mit d gel zuſammen hängt. Inwendig wird ſie mit Leine füttert. Wenn beyde Theile zuſammen genähet ſi ſie durchgängig eingefaßt, und der Flügel erhält tallenes Schlößchen, womit die Taſche zugemach

Brief-Träger, heißt derjenige Bediente im P der die angekommenen Briefe, wenn ſie in gewi nicht abgeholet werden, in die Häuſer bringt. wie derſelbe von jedem Briefe oder Packet, ſo Beſtellung ausgehändiget wird, 3 oder 6 Pfe kommt; alſo muß er für das, was aus Fahr verloren wird, mit ſeinem Vermögen ſtehen.

Briefs-Ueberbringer, ſiehe Präſentant.

Brief-Wechſel, ſiehe Correſpondenz.

Brieux, ſiehe Brek.

Brigantine, L. Navis actuaria minor, Fr. Br heißt ein leichtes Schiff ohne Verdeck, und m

ien Bord, welches etwas kleiner als eine Galiotte
5 bis 15 Ruderbänke an jeder Seite hat, faſt 100
n in ſich faſſen kann, und dabey Segel führt. Die
davon iſt 50, die Breite 10 Fuß. Die Höhe
Vorder-Steven daran beträgt 8, der Hinter-Ste-
ber $7\frac{1}{2}$ Fuß. Bey jedem Ruder iſt nur ein einzi-
Mann, welcher daſſelbe regiert, zugleich aber auch
Matrosendienſte thut, und ſeine Muskete unter der Ru-
nk verwahrt hält. Es iſt ein ſehr leichtes Fahr-
deſſen ſich die Seeräuber gern bedienen.

Die Engländer haben auch große Brigantinen, zu
Fange des trocknen Stockfiſches, die einen großen
, einen Fockmaſt, ein Boegſprit, aber weder
ſtteng oder Obermaſt, noch Beſansmaſt haben.

den Nahmen **Brigantine** hat dieſes Fahrzeug von der
Corunna in Gallicien, die ehemals von den Römern
tinum genennet worden iſt, und wo viele dergleichen
anzutreffen geweſen ſind.

, Brugnole; ſiehe **Brunellen.**

t, ſiehe unter **Diamant.**

t, Demi-brillant, ein halber Brillant; ſ. eben. daſ.

L. Conſpicillum, Perſpicillum, Oculare binocu-
Fr. Lunettes, ein bekanntes Werkzeug, das Ge-
der Augen zu erhalten, und zu ſtärken, welches ſon-
) durch Italien aus Spanien zu uns gekommen iſt,
o die Brillen ſonſt in häufigem Gebrauche, nicht
weil die Spanier ſchwache Augen haben, ſondern
o gar eine Zeitlang zum Staat und Zierrath waren,
ſelbſt der Unterſchied der Größe den verſchiedenen
d anzeigte. Es beſteht aber eine Brille ſelbſt über-
aus zwey, in Metall, Elfenbein, Holz oder Horn,
ingefaßten, und verſchiedentlich geſchliffenen Glä-
daß man ſie auf die Naſe ſetzen, und dadurch blö-
lugen helfen kann. Die Gläſer, welche auf die
iedenen Gebrechen der Augen, oder das verſchie-
Alter gerichtet, und daher unterſchiedlich, entweder

flach, tief, oder etwas erhoben seyn müssen, werden
großem Fleiß und Kunst in eigenen, auf jede Art
Brillen eingerichteten und nach dem Zirkel geschlag
kupfernen Schüsseln geschliffen; und eben daher kö
es, daß man eine Brille nicht beständig gebrauchen
sondern mit der Zeit, nachdem die Augen schwächer
den, damit ändern muß. Ueberhaupt sind sie ein
treffliches Hülfsmittel der Augen, weshalb auch
ge, wer ein gutes, starkes Gesicht bis in das spä
Alter erhalten will, sich bey Zeiten an die so genann
Conservations- oder Präservations-Brillen,
Conserves, zu gewöhnen hat. Diese haben gemei
einen Focus von 30 bis 50 Zoll. Der Zufall,
nöthig sind, ist, wenn jemand seine Schrift viel
ders, als in einer Entfernung von 12 bis 15 Z
Auge, lesen kann. Personen, welche schwarze
haben, brauchen gemeiniglich frühe Brillen,
nigen, welche blaue oder graue haben. Jene
nicht leicht kurzsichtig.

Die Brillen mit convex (bauchrund) ge
Gläsern, kommen nur denjenigen, die in de
nicht aber in der Nähe, sehen (dergleichen Leute
tæ genennet werden), zu Statten: so wie hin
concav oder hohl geschliffenen Gläser denjenigen
besser in der Nähe als in der Ferne sehen (dergleich
sonen Myopes genennet werden), dienen.

Bey Erwählung der Gläser, hat man dieses
zu nehmen, daß man nicht im Anfange solche
erwähle, die allzu sehr vergrößern oder verkleinern
jenes macht die Augen noch blöder, dieses aber
Ferner hat man darauf zu sehen, daß beyde Gläser
ley Farbe, und einerley Focus haben, und aus ei
Schale geschliffen seyn, wofern nicht der Unterschie
der Augen solches räth. Ferner müssen die Brillen
nicht allzu weiß seyn, damit sie das Auge nicht bl
[illegible] Wenn man aber

ekommen kann, so ist solches den andern Farben,
au und gelb, weit vorzuziehen, weil, der Erfah-
Folge, die grüne Farbe dem Auge angenehm ist.
an hat aber nicht nur für gesunde, und nur durch
vieles Lesen und hohes Alter geschwächte, son-
ich für kranke Augen, Brillen, welche man Staar-
n nennet, und von denen, welchen der Staar ge-
ist, gebrauchet werden, damit sie dadurch ihr Ge-
n so viel länger erhalten mögen. Sie werden
lls nach dem Alter geschliffen, sind dicker, und
yden Seiten erhoben. In der nach dem Auge
nden Seite ist in der Mitte eine Pupille, einer
groß, und tief eingeschliffen, damit sich die Seh-
es Auges in derselben zusammen halte.
enn die Brillen angelaufen und trübe geworden
einiget man sie mit reinem Branntwein.
ie Brillen sind eine Waare der Glasschleifer,
er sich aber einige, vornehmlich in Nürnberg,
ind Augsburg, sonderlich auf das Brillenmachen
Die venetianischen sind die besten. Sonst wer-
ch die englischen und pariser von vielen hochge-
Der Handel mit Brillen ist sehr gemein. Man
ie insonderheit bey den Kunsthändlern. Von ge-
Brillen werden sehr viele in Nürnberg verfer-
d Dutzend- Futteral- und Stückweise an die Krä-
onderlich an diejenigen, welche Hecheln, Nähna-
d Mausfallen feil umher tragen, verkaufet.
ey dem Leder der Brillenmacher, ist der Kalk
ige Zubereitung. Sie nehmen die Häute noch
aß, wie sie aus den Aeschern kommen, und schnei-
n Ringen oder Einfassungen zu den Brillengl-
Diese Häute werden 4 bis 5 Monathe in Lu-
chern behandelt; alsdann spannt sie der Brillen-
mit Nägeln stark aus einander, so, daß sie keine
geben; er läßt sie in diesem ausgespannten Zu-
trocknen. Wenn sie trocken sind, gleichen sie

dickem Pergamente, ungefähr 1½ Linien ſtark; zerſchneidet man ſie mit runden und ſcharfen (Gebrauche.

Bey den Alten findet ſich kein einziger Nahme, der, zu bezeichnen, in den nachfolgenden Zeiten, gebraucht dienten ſich dieſelben, an ſtatt unſrer Brillen, gewiſſer oder gläſerner Gefäße voll Waſſer; von den Brillen wie wir ſie jetzt haben, findet man nicht die geringſte Sp einige Mahler in der Vorſtellung alter Geſchichte Brillen angebracht haben, ſo muß man es ihrer Ue berlegung zuſchreiben. Einer von dieſen iſt der ſonſt Ludwig Cigoli, der in einem ſchönen Gemählde vo ſchneidung unſers Erlöſers, dem alten Simeon eine geſetzt, einiger Maßen aber dadurch entſchuldiget wi daß ſchon Dominicus del Grilladaio, in einer Abb heil. Hieronymus, an der Seitenwand, linker H Kirche Allerheiligen zu Florenz, mit einem Par B an ſeinem Pulte hangen, ihm in dem Irrthume v war. Sollte es wohl zu vermuthen ſeyn, wenn di Gebrauch unſerer Brillen gekannt hätten, daß man Jahrhunderten, bey der Entdeckung ſo vieler alten Münzen, Ringe, Götzenbilderchen u. d. gl. niemahl welches Spuren einer geweſenen Brille an ſich gehal haben ſollte, da man ſonſt tauſend Arten von gefärb ten, geſchnittenen Gläſern gefunden hat, und unter denen Werkzeugen der Alten kein einziges ſo verde iſt, daß man nicht zu einer oder der andern Zeit e bleibſel davon angetroffen hätte?

Die Geſtalt der Brillen hat vermuthlich ihren U den Oeffnungen für die Augen an den Kriegshelmen meiniglich zwar ganz bloß, bisweilen aber doch Glaſe bedeckt waren. Es iſt unſtreitig, daß ma Zeit, da die Brillen erfunden wurden, nähmlich ni dem Jahre 1300, ſolche Oeffnungen für die Augen men gebraucht habe. Daß aber dieſe Oeffnungen verdeckt worden ſind, läßt ſich eines theils daher ver man dadurch den Staub in den Schlachten hat abh andern Theils, weil Dante, in ſeinem Gedichte ausdrücklich die Worte: Viſiere di criſtallo, geb

In einer Predigt des Frat. Hieron. Savon Schriftſtellers vom Jahre 1490, die vom Tode h man, daß, weil die Brillen oft abfallen, man die

ten, oder ſie durch ein Häkchen befeſtigen müſſe. Hieraus
ich ſchließen, daß die erſte und älteſte Weiſe, die Brillen
em Geſichte feſt zu machen, die Befeſtigung an der Mütze,
e nach der Gewohnheit um das Jahr 1300 über die Stirn
n die Augbraunen ging, geweſen iſt, daher man zu Pavia
ich die Mütze und die Brillen des heil. Bernhard von
ſt ehrerbiethig aufbehält. Ob aber ſchon zwiſchen den Jah-
346 und 1361 die Brillen bloß mit einem Haken auf die
geſetzt worden ſind, iſt aus der Stelle des Franco Sacchetti,
on dem Tho. Baronci geſagt wird, daß er ſeine Brillen
er Seite genommen, ſie aufgeſetzt, und ſich damit, ſo viel
konnt, gebückt habe, nicht völlig klar. Jedoch iſt offenbar,
s zu den Zeiten des Ludwig Pulci, der am Ende des 15ten
hunderts geſtorben, und des ſinnreichen Burchiello (wel-
in einem Gedichte über eine gewiſſe Naſe ſchreibt, ſie ſey
Adlernaſe, und habe ein Par Brillen ſo wohl befeſtigt auf
daß ſie ſich niemahls von ihrer Haltung bewegen), welcher
J. 1448 aus der Welt gegangen, ſo geweſen iſt. Daher
t zu ſchließen zu ſeyn, daß ſich die Befeſtigungsart vielleicht
jen den Jahren 1440 und 1450 geändert, und daß Savo-
la in der angeführten Predigt zuerſt die alte, und hernach
enere Art mit einem Haken auf der Naſe, berührt hat.

Von der eingentlichen Erfindung der Brillen hat Franz Redi,
ren von ſeinen Briefen, zuerſt mit gutem Grunde geredet. Er
bt darin, daß F. Alexander Spina, ein Piſaner, der im J.
eſtorben iſt, wo nicht der erſte Erfinder der Brillen, doch
ſtens derjenige geweſen, der von ſelbſt, ohne Anweiſung, die
ſie zu verfertigen wieder erfunden hat. Als Leopold del
lore, im J. 1684 ſein erläutertes Florenz (Florenze il-
ta) an das Licht gab, legte er der Welt ein ſchätzbares
mahl aus einem alten Begräbnißbuche vor Augen, woraus
et, daß der erſte Erfinder der Brillen Salvino degli Ar-
aus einem edlen Geſchlechte zu Florenz, im J. 1317, ge-
t iſt.

R. P Cherubini binoculo, ſ. NIC. de BLEGNY *Zodiac. med. gall.* t. III, ſcil. 1681. Genev 1682, 4. M. Sept. Obſ. 4. S. 112, f.
n den Augengläſern, ſ. Chr. Gottl. Hertels Anweiſ. zum Glaoſchleifen. Halle 1719, 8. S. 56—62.
veteres ocularia habuerint? ſ. JOS. LANZONI *Adverſariorum* lib. I. Cap 3.
MINICI MARIÆ MANNI degli Occhiali da Naſo, inventati da Salvino Armati, ſ. im IV Th. der *Raccolta d'opuscoli ſcientifici e filologici*, S. 37, fgg.; iſt auch nachher zu Florenz, 1738, auf 13 Quartbog. abgedruckt.

D. Ueberſ. u. d. T. Nachricht von Erfindung der Brill Kürze gezogen, ſt. im 7 Th. des allgem. Magaz. d Leipz. 1756, gr. 8, S. 1—25.

Extrait des diſſertations academiques d'un Florentin lentes qu'on place ſur le nez, ſt. im Journ. étranger, S. 17—25.

Inſtruction ſur l'uſage de Lunettes, ou Conſerves pour tes de vûes; marques, auſquelles on peut connoitre, longues ordinaires ont beſoin de Conſerves, ou Lun verres convexes qui leur conviennent, & des verres qui ſont propres aux vûes courtes; Méthode pour ſi la vûe, avec une diſſertation ſur ce que les perſonn recouvrent quelquefois dans un âge avancé, par le Sr. Mar hand Miroitier-Lunettier. à Paris 1747, 12.

Den Nahmen Brille führt bekannter M der hölzerne ausgeſchnittene Sitz bey heimlich chern. Siehe Abtritt, Th. I, S. 168.

Brillen-Ducaten, ſ. Th. XIX, S. 304.

Brillen-Thaler, werden einige Thaler des brau iſchen Herzoges Julius genennet, darauf e zu ſehen iſt.

Es gibt deren dreyerley Arten. Auf dem ein dem Avers: IVLIVS D. G. O. BRVN. E. LV. nel Buchſtaben: N. R. M. A. D. I. d, i. Non recede domo ingrati; und das Wapen. Auf dem Revers: Mann, in der Rechten ein Licht, einen Todtenkopf, Uhr und Brille haltend, mit der Jahrzahl 1586 Umſchr. Alius inſerviendo conſu. nebſt den Buchſta D. A. L. V. B. D. S. S. N. H. V. K. W. d. i. Was zugen (dem Alten) Licht und Brill, der ſich ſ helfen und kennen will.

Auf einem andern, ſteht auf der erſten Seite d gharniſchter Bruſtbild in bloßem Haupte, in der Streitaxt, und in der Linken einen Helm haltend. Bruſt iſt auf einer Tafel ſein Wahlſpruch: Aliis conſumor; zur Seiten aber das braunſchweigiſche W der Ueberſchrift: IVLIVS D. G. D. BRVN. ET L M. A. D. I. 158-. Auf der andern Seite iſt ein Zügel laufendes Pferd abgebildet, bey welchem der w in der Rechten einen ausgewurzelten Baum haltend, Linken ein brennend Licht. Am Arm hängt ein Todt daran eine Sanduhr, nebſt einer Brille. Neben d ſieht man die Buchſtaben I. M. C. M. Um das P

) inwendig obige 15 Buchſtaben: Was hülfe den
:c.
einem dritten, iſt der Avers dem vorigen gleich. Auf
:s iſt ebenfalls das Pferd ꝛc. Unter dem Bauche des
ſt die Jahrzahl 1589. Ueber dem Pferde ſtehen die
n I. M. C. M. welche Einige alſo erklären: In medio
uo; Andere aber: Invitus mordens cur mordeor?
ſferd herum, obige 15 Buchſtaben. Die Umſchrift iſt
ꝛs Wahlſpruch: Aliis inſerviendo conſumor. Goslariæ.
ms ſonderbare Thaler und Münzen, S. 90, f.
ſt Thaler-Cabinet, N. 706. 707. 708.
ollſtändiges Thaler-Cabinet, No. 1103. 1104. 1105.
ein Brunnenſchwengel; ſ. unter Brunnen.
de) ſ. oben unter Bois, S. 176.
r, ſiehe Häusler.
ıd gewiſſe Arten von Hanfleinwand, welche in
gne fabricirt werden.
t eine Art Käſe von ſehr ſtarkem Geſchmack und
die in Ungarn und Oberſchleſien gemacht, in
geſchlagen, und alſo verhandelt werden. Die
ıiſche Brinſe wird für die beſte gehalten.
Fr. Brioche, nennen die franzöſiſchen Bäcker
Gebackenes aus einem Hefenteige von feinem
uter, Eyern, Salz und ſüßen Quarg oder Milch,
n deutſchen Käſekuchen einige Aehnlichkeit hat.
nimmt ¾ Metzen Mehl, 1 Pfund Butter, 9 ganze
Gelbe von 9 Eyern, 4 bis 6 Loth Zucker, nebſt ein
bener Citronenſchale und Muskatennuß. Wenn die
Salz hat, ſalzet man den Teig ein wenig.
Man nimmt 1 Metze Mehl, ſchüttet ein Par Hand-
e Schüſſel, thut etwas gute Bärme nebſt 1 Löffel-
Waſſer dazu, und läßt es an einem warmen Orte
Das andere Mehl ſchüttet man auf einen Tiſch, thut
fund in Stücke gebrochene Butter, 12 Eyer, und den
Teig darunter, arbeitet es mit den Händen auf dem
durcheinander, leget eine reine Serviette auf eine mit
ente Mulde oder Schüſſel, thut den Teig darauf,
an einen warmen Ort, daß es aufgehe; legt es nach-
auf den Tiſch, wirket es wie ein rundes Brod zu-
ringt es auf einen mit Butter beſchmierten Bogen
ückt ein Zeichen darauf, wie auf ein Brod; ritzet es

neben dem Zeichen mit der Meſſerſpitze an 4 Stellen au
laßt es, nachdem es vorher mit einim Ey beſtrichen wor
Ofen backen.

Brionne, bisweilen **Breaume** genannt, iſt eine
weißer und ziemlich klarer Flachsleinwand, die
Normandie, und vornehmlich zu Beaumont,
und Brionne gemacht wird. Von dieſem letzte
hat ſie auch ihren Nahmen, weil ſie daſelbſt a
fabricirt worden. Dieſe Leinwande werden nach
rant-Elle verkauft, und ſind $\frac{2}{3}$ oder $\frac{7}{8}$ breit. Die
halten 100 bis 124 Ellen pariſer Maß in de
Sie ſind von unterſchiedlicher Beſchaffenheit.
ſind fein, andere mittelmäßig, wiederum andre
welche gemeiniglich zu Fenſtergardinen gebraucht
Man nimmt ſie aber doch auch bisweilen zu
und andern leinenen Geräthe.

Briotte, nennen die Blumiſten eine Art Anemone,
größte Blätter weiß, und deren Sammet incarn

Brique, ſiehe **Ziegel**.

Briquet, ein Nußband, eine Art Beſchläge an
und Schränken; ſiehe Th. III, S. 511.
Es heißt auch ein Feuerſtahl; ſiehe unter S
Ingleichem eine Art von geſponnenem Toba
Geſpinnſt nicht mehr als 5 Linien im Durchſch
Siehe unter **Toback**.

Briſans, Brandungen, ſiehe unter **Welle**.

Briſe-glace, ſiehe **Eis-Bock**.

Briſe-vents, ſiehe **Wind-Schirm**.

Briſoir, eine Flachsbreche, Hanfbreche; ſiehe Br
der Landwirthſchaft.

Brißlauch, eine Art Knoblauch; ſiehe unter L

Britannias, eine in Sachſen verfertigte Art Lein
ſiehe unter **Leinwand**.

Britannica herba, ſiehe **Grind-Wurzel**, No.

Britſche, ſiehe **Pritſche**.

Briza, ſiehe **Dinkel**, **Einkorn**, **Zitter-Gras**

pieces, eine goldene Münze in England, gilt 24 bis Schilling Sterlings; nach unſerm Gelde ungefähr Rthlr.

rd, Brocart; ſiehe **Brocat.**

cardell, ſiehe **Brocatell.**

cat, Brocad, Broccat, Brokat, Fr. Brocard, **ocart**, ein künſtlich gewebter Zeug, von Gold, Sil- oder Seide, mit erhabenen Blumen, oder andern rklich hinein gebrachten Zierrathen. Wenn er einen ldenen oder ſilbernen Grund hat, wird er **goldener er ſilberner Brocat** genannt, ingleichem **Gold- ſtoff, Silberſtoff**, (Fr. Brocart d'or, Brocart d'argent).

Sonſt verſtand man durch das Wort **Brocat** bloß en, ſowohl im Aufzuge als Eintrage, ganz von Gold er Silber, oder auch von beyden zuſammen gewebten ug. Hernach hat man es auch von den Zeugen ge- aucht, darein man Seide mengte, um die goldenen d ſilbernen Blumen deſto mehr zu erhöhen. Gegen- ärtig aber heißt ein jeder Zeug von purer Seide Bro- t, es mag derſelbe ſonſt gleich ein Gros de Tours, ros de Naples, Atlaß, und ſo gar ein ſchlechter Taffet yn, wenn er nur mit einigen Blumen oder andern ierrathen bereichert iſt, die Gold oder Silber bey ſich füh- n. Es iſt der Brocat eine Waare der Seidenhändler.

Holland, Italien, Frankreich, Genf, und verſchie- ene Städte Deutſchlandes, fabriciren jetzt ſchöne Broca- , die man ſonſt aus China und Perſien hohlen mußte.

Die **perſiſchen Brocate** heißen Zerbaſe, und ſind mit Gol durchwirkt. Man hat von denſelben 3 Gattungen, nähmlich: nfache, die, wie die franzöſiſchen von verſchiedenen Faßons, uſtern und Gattungen ſind; **doppelte**, welche ſie **Orraye** nnen, d. i. Zeug mit zwo rechten Seiten; und **Machruely** er goldene Sammete. Gemeiniglich werden dieſe ſeidene euge und Brocate nur 5 bis 6 Ellen lang gemacht, weil zu ei- er Weiſe nach perſiſcher Mode nicht mehr, als ſo viel, nöthig t. Unter den glatten und einfarbigen ſeidenen Zeugen findet an auch viele, die mit verſchiedenen Farben gemahlt, und ſo ar mit Gold und Silber erhöhet ſind, welches ſie mit Formen

und Gummiwaſſer auftragen, und welches ſie ſo wohl
den wiſſen, daß man dieſe Zeuge für wahre Brocat hal
Siehe auch Broſchiren.

Brocatell, Brocardell, Fr. Brocatelle, iſt: ſchlechter Zeug von Baumwolle oder grober S Brocatart, woraus man Tapezereyen und and zierungen der Zimmer macht. Es gibt auch s dene, und ganz wollene. Die venetianiſchen B wurden vormahls am höchſten geachtet; jetzt g fertigt man ſolche eben ſo ſchön in Frankr Deutſchland, zu Berlin, Weißenfels ꝛc.

Ferner gibt man den Nahmen **Brocatell** einer andern Gattung geringer Zeuge, die man ſo Ligature oder Mezeline nennet. Siehe Ligatu

Endlich iſt **Brocatell** oder **Brocatſtein** Brocatello, auch 3) die Benennung einer gew italiäniſchen Marmors, der entweder gelb un oder röthlich, oder auch von mehrern Farben iſt. ge rechnen den Brocatell zum Marmor, und h unter der Benennung **thebaiſcher Marmor** (M thebaicum), mit dem Alabaſtriten für einerley. zählen ihn zum Porphyr; noch Andere zum Jasp berhaupt ſind weder die Naturforſcher, noch die ſtändigen und Bildhauer, über die Benennung eatells ganz einig. Ein Mehreres davon ſ. unt. P

Broccat, ſiehe Brocat.

Broccoli, Brocoli, Italiäniſcher Broc Spargel-Kohl, L. Braſſica italica tuberoſa, eoli, oder Brocoli, iſt eine Art Kraut oder K cher erſt ſeit ungefähr 40 Jahren in Deutſchland und aus Italien, ſonderlich aber aus dem Kird zu uns gekommen iſt. Es gibt dreyerley E davon, nähmlich: 1) **der römiſche oder pu the Broccoli**, L. Braſſica italica purpurea, dicta Juſſ. Fr. Brocoli romain; 2) **der neu che oder weiße Broccoli**, L. Braſſica ita

rocoli dicta Juſſ. Fr. Brocoli de Naples, oder Bro- blanc; und 3) der braune oder ſchwarze Broc- , Fr. Broccoli brun oder noir, unter welchen die Sorte vor allen den Vorzug hat.

Der Same des Broccoli, wird gegen das Ende Maymonathes, oder zu Anfange des Junius, in einen ten Boden geſäet. Wenn die Pflanzen ſo weit ge- hſen ſind, daß ſie acht Blätter bekommen haben, ver- man ſie in Beete, wie den gemeinen Kohl, und ſodann nen ſie, um die Mitte des Julius, zum letzten Mahl n wohl verwahrtes Feld, aber nicht unter Bäume, die betropfen könnten, verſetzet werden. Sie müſſen in den Reihen 1½ Schuh weit von einander ſtehen; Reihen ſelbſt aber müſſen 2 Schuh weit von einander fernt ſeyn. Der Boden, in den man ſie pflanzen l, muß eher leicht, als ſchwer ſeyn. Wenn die anzen wohl anſchlagen, als woran gar nicht zu zwei- iſt, es müßte denn der Winter auſſerordentlich ſtreng n: ſo werden ſie, zu Ende des Decembers, ihre kleine pfe zeigen, welche dem Blumenkohl einiger Maßen ichen, aber eine purpurrothe Farbe haben, und bis zu de des Märzmonathes eßbar bleiben.

Der braune oder ſchwarze Broccoli wird von vielen h geachtet, ob er gleich ſeinen Platz in den Küchengär- verdient, wo der römiſche Broccoli gezogen werden n, welcher viel ſüßer iſt, auch länger dauert. Je- h iſt die braune Sorte viel ſtärker, ſo daß ſie auch an kälteſten Orten fortkommt, da hingegen der römiſche arten Wintern zuweilen darauf geht. Die braune rte muß man in der Mitte des Maymonathes ſäen, wie gemeinen Kohl warten, auch in eben der Weite, hes ungefähr 2½ Schuh austrägt, pflanzen. Er hſt ſehr hoch; daher muß man die Erde um die ngel, wenn ſie höher werden, aufhäufen. Er bringt ſo vollkommene Häupter, wie der römiſche Broc-

coli;

und Gummiwaſſer auftragen, und welches ſie ſo wohl an den wiſſen, daß man dieſe Zeuge für wahre Brocate halten

Siehe auch Broſchiren.

Brocatell, Brocardell, Fr. Brocatelle, iſt: 1 ſchlechter Zeug von Baumwolle oder grober Seid Brocatart, woraus man Tapezereyen und andern zierungen der Zimmer macht. Es gibt auch ga dene, und ganz wollene. Die venetianiſchen Bro wurden vormahls am höchſten geachtet; jetzt ab fertigt man ſolche eben ſo ſchön in Frankreich Deutſchland, zu Berlin, Weißenfels ꝛc.

Ferner gibt man den Nahmen **Brocatell** ne einer andern Gattung geringer Zeuge, die man ſon Ligature oder Mezeline nennet. Siehe Ligatur

Endlich iſt **Brocatell** oder **Brocatſtein**, Brocatello, auch 3) die Benennung einer gewiſſ italiäniſchen Marmors, der entweder gelb und oder röthlich, oder auch von mehrern Farben iſt. ge rechnen den Brocatell zum Marmor, und halt unter der Benennung **thebaiſcher Marmor** (M thebaicum), mit dem Alabaſtriten für einerley. S zählen ihn zum Porphyr; noch Andere zum Jaspis berhaupt ſind weder die Naturforſcher, noch die B ſtändigen und Bildhauer, über die Benennung de catells ganz einig. Ein Mehreres davon ſ. unt. Por

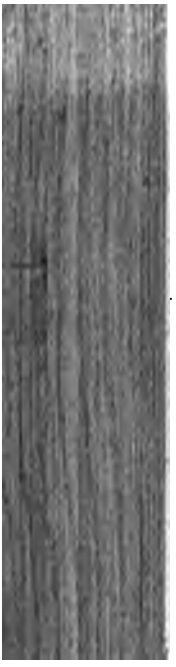
Broccat, ſiehe Brocat.

Broccoli, Brocoli, Italiäniſcher Brocco Spargel-Kohl, L. Braſſica italica tuberoſa, Fr coli, oder Brocoli, iſt eine Art Kraut oder Koh cher erſt ſeit ungefähr 40 Jahren in Deutſchland b und aus Italien, ſonderlich aber aus dem Kirche zu uns gekommen iſt. Es gibt dreyerley Ga davon, nähmlich: 1) **der römiſche oder pur the Broccoli**, L. Braſſica italica purpurea, I dicta Juſſ. Fr. Brocoli romain; 2) **der neapo che oder weiße Broccoli**, L. Braſſica itali

occoli dicta Juſſ. Fr. Brocoli de Naples, oder Bro-
li blanc; und 3) der braune oder ſchwarze Broc-
li, Fr. Broccoli brun oder noir, unter welchen die
te Sorte vor allen den Vorzug hat.

Der Same des Broccoli, wird gegen das Ende
Maymonathes, oder zu Anfange des Junius, in einen
chten Boden geſäet. Wenn die Pflanzen ſo weit ge-
chſen ſind, daß ſie acht Blätter bekommen haben, ver-
t man ſie in Beete, wie den gemeinen Kohl, und ſodann
nen ſie, um die Mitte des Julius, zum letzten Mahl
ein wohl verwahrtes Feld, aber nicht unter Bäume, die
betropfen könnten, verſetzet werden. Sie müſſen
ch in den Reihen $1\frac{1}{2}$ Schuh weit von einander ſtehen;
Reihen ſelbſt aber müſſen 2 Schuh weit von einander
tfernt ſeyn. Der Boden, in den man ſie pflanzen
ll, muß eher leicht, als ſchwer ſeyn. Wenn die
ſanzen wohl anſchlagen, als woran gar nicht zu zwei-
n iſt, es müßte denn der Winter auſſerordentlich ſtreng
n: ſo werden ſie, zu Ende des Decembers, ihre kleine
pfe zeigen, welche dem Blumenkohl einiger Maßen
ichen, aber eine purpurrothe Farbe haben, und bis zu
de des Märzmonathes eßbar bleiben.

Der braune oder ſchwarze Broccoli wird von vielen
h geachtet, ob er gleich ſeinen Platz in den Küchengär-
verdient, wo der römiſche Broccoli gezogen werden
n, welcher viel ſüßer iſt, auch länger dauert. Je-
) iſt die braune Sorte viel ſtärker, ſo daß ſie auch an
kälteſten Orten fortkommt, da hingegen der römiſche
arten Wintern zuweilen darauf geht. Die braune
rte muß man in der Mitte des Maymonathes ſäen,
wie gemeinen Kohl warten, auch in eben der Weite,
hes ungefähr $2\frac{1}{2}$ Schuh austrägt, pflanzen. Er
hſt ſehr hoch; daher muß man die Erde um die
ingel, wenn ſie höher werden, aufhäufen. Er bringt
: ſo vollkommene Häupter, wie der römiſche Broc-
coli;



ehe man sie verkauft. Sie sind jetzt gut
Spargel nicht viel nach.

Der neapolitanische Broccoli hat we
den Köpfen des Blumenkohls sehr ähn
wie selbige, verspeisen lassen, so daß man
bemerket. Er ist viel zärter, als der römi
wird daher in unsern Gegenden nicht so st
da überhaupt in den Gärten um Berlin
wächst, welcher, wenn gute Witterung
nachten dauert, so wird der neapolit
der zu gleicher Zeit kommt, nicht so viel

Wenn die erste Saat dieser Gewächs
man die zweyte davon haben will, so dar
ler's Vorschlag, im Anfange des Ju
Mahl Broccoli säen. Switzer hingeger
rathsam, so gar um Johannis herum erst
säen, weil, wie er sagt, die Stängel vor
stark genug werden, so viel Nebensprossen
ausserdem, geschehen würde. Seiner M
es besser, die Gewächse in drey Theile
die Köpfe davon bis auf 1½ oder 2 F
völlig abzuschneiden. An dem einen Th

Das Vornehmſte bey der Wartung dieſes Kohls iſt, man ihn öfters und ſtark begießt. Wenn im Früh- e einige zu zeitig Köpfe zu bekommen ſcheinen, d. i. n ſie, nach Proportion ihrer Stärke, allzu ſehr in die he ſchießen, kann man ſich folgenden Mittels bedie- . Man durchſticht den Strunk in der Mitte mit m ſpitzigen, wie ein großer Schuſterpfriem geſtalte- Eiſen, unter den erſten Blättern, und füllet das h mit Rockenſtrohhalmen aus, welche man auf beyden iten bis auf die Dicke eines Thalers wegſchneidet. rdurch wird der Saft der in der Mitte befindlichen hre, welcher das Herz allzu ſchnell in die Höhe treibt, leitet, und bringt, da er die Wege verſchloſſen findet, Gewalt in die Seitentheile, welche, nach Proportion neuen Nahrung, die ſie empfangen, zunehmen. r Kopf kommt hierauf zu ſeiner Zeit. Dieſe Opera- thut nicht allein bey dem Broccoli gute Wirkung, dern es werden auch alle Arten von Kohl, welche ht in die Höhe zu gehen pflegen, hierdurch aufgehal- , wenn man nicht allzu lange damit wartet.

Den Samen vom Broccoli erhält man eben ſo, vom gemeinen Weißkohl. Iſt ja ein Unterſchied ey, ſo betrifft er die weiße Gattung von Broccoli. von iſt es am beſten, unter den größten Köpfen etli- ſogleich vom erſten Wuchſe zu Samen aufwachſen laſſen, an welchen man alle untere Aeſte wegnehmen ß, damit nur der Hauptſtängel ſtehen bleibe. Wird ſes gehörig beobachtet, und ſonſt keiner andern Gatt- g von Kohl in der Nähe herum geſtattet, in die Hö- zu wachſen, deren Fruchtmehl den Samen dieſes wächſes etwa verderben kann, ſo kann man den Sa- n von dem weißen Broccoli eben ſo vollkommen im nde erbauen, als er aus der Fremde kommt; auch rden die davon erzeugten Gewächſe in vielen Jahren ht aus der Art ſchlagen.

Was

Die langen Strunke werden mit einem
das Mark geſchälet. Der Kern wird
lange, Stücke zerſchnitten, welche mar
dick ſind, in der Länge zerſpalten muß.
den ſie in Bündel gebunden, und ¼ S
Brunnenwaſſer geworfen. Hierauf thu
chend Waſſer; und wenn ſie faſt gar ſin
Brühe weggegoſſen, und Fleiſchbrühe d
in welcher ſie vollends gar gekochet we
wird eine ordentliche Spargelbrühe
Wenn Baumöhl und Eſſig darauf gegoſſ
ſie auch kalt zu Salaten gebraucht wer

Jo. Heinr. Gottlob von Juſti Abhandlun
Broccoli oder Spargelkohl, ſ. in No. 51
cei-Amtsnachr. v. J. 1757.

Compendious method for the raiſing of the Ita
nish Cardon &c. by STEPH. SWITZER.
D. überſ. u. d. T. Kurze und bequeme Metho
Brocoli, Spaniſche Cardoon ꝛc. hervorzubri

Broche, ſiehe Brat-Spieß. Dorn.
Spieß. Nagel an der Scheibe. Pfri
ſter. Senk-Kolben.

Brocher, ſiehe Broſchiren.

Brochet. Brocheton: ſiehe Zecht.

über welche ſich der Segen des Höchſten dergeſtalt
reket, daß nicht nur die köſtlichſten Speiſen ohne
od nicht wohl, ja ohne Nachtheil der Geſundheit genoſ-
werden können, ſondern auch, welches das haupt-
lichſte iſt, daß ein geſunder und deſſelben gewohnter
ſch es nicht überdrüſſig wird, ob er gleich ſonſt aller
rn Speiſen, ſie haben Nahmen wie ſie wollen, müde
überdrüſſig zu werden pflegt; und daher iſt es auch
nüren, daß man dieſes Wort zum öftern für die
hrung und das Auskommen des Menſchen zu neh-
pflegt, z. E. einen zum Brode, oder auch von
de helfen; ſein Brod ſuchen, erwerben, haben; ei-
ems Brod bringen. u. ſ. f.

Es beſteht aber das Brod eigentlich aus Mehl,
ſſer, Sauerteig oder Bierhefen, und wenigem Salz,
hes unter einander gemengt, und in einem beſonders
zu erbauten Ofen, vermittelſt der Hitze des Feuers,
nem ſo vortrefflichen Nahrungsmittel zubereitet wird;
alsdann beſteht es aus 2 Theilen, nähmlich: der
ume, (Grume) L. Medulla panis, Fr. Mie, von
her eigentlich alles dasjenige zu verſtehen iſt, was
Brode ſelbſt geſaget wird; und der Rinde oder
ſte, (Kürſte) L. Cruſta panis, Fr. Croûte, welche
ie Ober-, Fr. Croûte de deſſus, und Unter-Rinde,
Croûte de deſſous, eingetheilet wird. Die obere
te des Brods, wird Fr. la bouche du pain, und die
re Seite oder der Boden, Fr. Queue du pain,
nnt.

Die Verwandlung der Körner in Mehl durch das
hlen, die Verbindung des Mehls mit Waſſer durch
Kneten, und die Gährung des Teiges durch Hülfe des
ſterteiges, ſind die nöthigen vorgängigen Zubereitun-
gen der Verfertigung des Brodes; wovon die Artikel
hlen, Mehl, Kneten und Sauerteig das Nö-
beſagen werden. Die letzte Sache, die zum Brod
dert, und wodurch es zu ſeiner Vollkommenheit ge-

bracht.

bracht wird, iſt das Backen, wovon bereit
Bande dieſes Werkes gehandelt worden iſt.

Das Brod hat unterſchiedene Beynahm
zwar 1. nach ſeiner Form. Man hat z.
Brod, langes Brod, oder Stolle.

In denen Zeiten, da man erſt anfing Brod zu b
man ihm gemeiniglich eine platte und dünne Geſtalt
wurde es auch nicht geſchnitten, ſondern gebrochen.
was man gewöhnlicher Weiſe bey der Mahlzeit verri
das Brodbrechen (wie denn die beyden emauntiſchen
Herrn am Brodbrechen erkannten, nach Luc XXIV
meiſtentheils vertrat ein ſolches Brod die Stelle des
der Schüſſel, worauf die übrigen Speiſen gelegt wu
nach dieſem der Sauerteig gebraucht wurde, um de
durch zum Aufgehen zu bringen, ſo wurde auch das
mehr ſo platt; es bekam eine ſolche Dicke, daß man
wurde, es zu zerſchneiden. Einige Zeit nachher mac
Brode kugelrund. Dieſes wurde ſo allgemein, un
lange, daß die Brodbäcker daher im Franzöſiſchen d
Boulens oder Boulengers (Kugler, von Boule, eine
kamen. In den folgenden Zeiten hat man noch man
änderungen mit der Form des Brodes vorgenomme
dem man dem Brodteige eine beſondere Geſtalt zu
te. So lange man daſſelbe aus ſehr derben Teige b
ihm beſtändig eine runde hohe Geſtalt; denn, wei
ſehr dicht war, ſo wollte man nicht ſo viel Rinde habe
aber nachher das Brod aus einem weichen Teige
man es platter gemacht, damit man mehr Rinde bek
noch jetzt werden die weichen Brode länglich, in (
Wulſt, (Schipfen genannt) gebacken, damit es a
ſe, da es eine größere Oberfläche hat, recht viel R
Gegen das Ende des letztern Jahrhunderts fing ma
wegen der Rinde lange Brode zu backen. So lan
Brod mit viel Krume beſſer geſchmeckt; ſo wie wir
Rinde eſſen. Heut zu Tage wird überhaupt mehr leic
ches, als derbes, Brod gegeſſen. Das Brod, wo
nem derben Teige gebacken wird, hat eine harte
vom Geſchmack viel beſſer iſt, als die von unſerm jet
Brod, welches macht, daß wir lieber die Rinde als

2. Nach ſeiner Farbe, als: weiß Brod, Fr. blanc; halb weiß Brod, Fr. Pain bis-blanc; ürz Brod, Fr. Pain bis.

3. Nach ſeinem Gebrauche, als: Commißbrod, sbacken oder Geſindebrod, Herrenbrod, Hunde- d, Kaffebrod, Pferdebrod ꝛc. wovon zum Theil n beſondere Artikel vorkommen.

4. Nach ſeiner Zubereitung, als: Bäckerbrod, erbrod, Franzbrod, geſäuertes Brod, Milch- d, ungeſäuertes Brod ꝛc.

Nach der unterſchiedenen Art zu backen; z. B. Das in einem doppelten oder zweyhodigen kupfernen oder Pfanne gebacken iſt (L. Panis clibanites), da Feuer unten, und das Brod oben liegt; daſſelbe e von den Alten für das beſte gehalten. 2) Das nem gemeinen Backofen bereitet worden (L. Panis rtus); es iſt nach dem vorigen das beſte. 3) Das er Röſte oder auf dem heißen Herde gebackene Brod anis toſtus); ſolches iſt aber nicht ausgebacken, n auswendig verbrannt, und inwendig roh. das oben mit heißer Aſche bedeckt und alſo gebacken (L. Panis ſubcinericius); es iſt das ſchlimmſte unter , weil ſich die Aſche mit dem Teige vermenget. wey mahl gebackenes Brod, Biſcuit oder Zwieback anis biscoctus); es iſt ſehr hart, und ſtark ausge- n. 6) Gegöſſeltes Brod (L. Panis lotus); daſ- wird, wenn es halb gar iſt, aus dem Ofen gezo- mit Waſſer beſtrichen, und umgekehrt wieder hin- eſchoben; und wenn es ganz gar iſt, abermahl be- n oder gegöſſelt, damit beyde Seiten gleich wer- es iſt ſehr locker, gibt aber wenig Nahrung.

Endlich 6. hat das Brod unterſchiedene Beynahmen dem Getreide oder Nahrungsmittel, deſſen Mehl genommen worden; z. E. Weitzenbrod, Rocken- , Gerſtenbrod. Auſſer dieſen aber kann, ſonder- eym Mißwachs, und zur Zeit der Theurung, auch

aus verſchiedenen Hülſenfrüchten, Baumfrüchten und Wurzeln, durch beſondere Handgriffe ein Mehl erhalten, und daſſelbe entweder allein, oder mit Getreidemehl vermiſcht, zu Brod verbacken werden; z. aus Buchweitzen; aus Mehl von den Früchten der Rothbuche; aus Caſſave, oder Maniocwurzel; aus der Dotterblumenwurzel; aus Erdäpfeln; aus dem Dracunculus (Calla) paluſtris; aus Eicheln; aus Fichten- und Erlen-Rinde; aus den Wurzeln des Fieberklees; aus Fiſchgräben; aus Heid-Gras; aus gekochten Kartoffeln und dem Mehl derſelben; von Kaſtanien; aus Rübenkerbel; aus Kohlrüben; aus getrockneten Kohlſtrünken; aus Kürbiſſen; aus der innern Rinde der Linden; aus Malvenwurzeln; aus Obſt; aus der Papiersſtaude; aus dem Mehl der Queckenwurzeln; aus Reiß; aus weißen Rüben; aus Sonnenblumen; aus Strohmehl; von Tannenrinden; aus dem Mehl des türkiſchen Weitzens, u. a. m. wie ich unter jedem Artikel zeigen werde.

Nachricht von den Nahrungsmitteln, deren ſich die Einwohner in den nördlichen Landſchaften von Schweden bey einfallenden Mißwachs bedienen, ſt. im 112 St. der Berlin. wöchentl. Nachr. der merkw. Sachen ꝛc. a. d. J. 1753, S. 923.

Schreiben von leichten und ſehr wohlfeilen Mitteln zur Nahrung und Sättigung der Menſchen, ſt. im 10 St. der Hannov. mag. Samml. v. J. 1757.

Anzeige verſchiedener Pflanzen, welche die Menſchen überhaupt, beſonders aber zur Zeit der Theurung, und beym Mangel des Getreides, ſicher genießen können, ſt. im 29 St. der Stuttg. phyſikal. ökonom. Realzeit. oder gemeinnütz. Wochenſchr. v. J. 1770 S. 438—450.

Verzeichniß derjenigen Pflanzen und Gewächſe, welche den Menſchen beim Mangel des Getreides, oder ſonſt auch zur Speiſe dienlich ſt. im 31, 32 und 34 St. derſelben, v. e. d. J.

Nachricht von einigen Nahrungsmitteln, welche in neuerlicher Zeit entweder erfunden, oder doch ausnehmende Dienſte gethan, ſ. in No. 6. der wöchentl. Hall. Anz. v. J. 1763

Anpreiſung einer leichten Art, gutes und geſundes Brod zu backen, wenn das Weitzenmehl theuer iſt, ſt. im 1 B. der aus dem Engl. überſ. auserles. Schriften, den Ackerbau, die Handlung ꝛc. betreffend, Lpz 1764, 8. S. 205—211.

Recherches ſur les différens alimens, dont on peut faire uſage en tems de diſette des bleds, ſt. in No. 22 und 23 der Gas. ſalut. v. J. 1771.

Die Haushaltungskunſt im Kriege und in der Theurung, nebſt denen dazu gehörigen Policei-Anſtalten, und einer Anzeige der verſchied-

ſten Pflanzen und Gewächſe, die ſtatt des Brodes zur Nahr-
ienen können. Stuttg. 1771, 4. 20 B. nebſt einer vorge-
i Einleitung, von 10 Bogen.

iem jeden Landwirthe leicht mögliche, zweymalige und
nal reichere Korn- und Brodärndte, in Einem und dem
chen Jahre, auf Einem und dem nämlichen Grunde und
n, als das allerohnfehlbarſte und allerreichlichſte Rettungs-
l, ſowohl wider die gegenwärtige, als wider alle künftige
rung; in drey Sendſchreiben auf Verlangen herausgegeben
inem ächt-patriotiſchen Landwirthe. Lpz. 1772, gr. 8.

t Gottfr. Kurella patriotiſche Vorſchläge, wie bey dem
rrſchenden Geldmangel, beſonders der dürftige Landmann
eiter Brod haben könne. Berl. 1771, 8 4 B.
* Beitrag zu Hrn. Kurella patriotiſchen Vorſchlägen ꝛc.
44 und 45 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz.
1773.
ues ſur la nourriture des hommes avec les differentes farines à la Séance de l'Acad. R. de Chir. le 5 Dec 1754. par ECOLIN, ſt. im *Nouvelliſte œcon. & litter.* To V, [illegible] de & d'Avr 1756. S. 65—76; desgl. im *Mercure de France*, 1755, S. 123—138
ſ. u. d. L. Betrachtungen über die aus verſchiedenen Gat-
i des Mehls zubereitete Nahrung der Menſchen, in der
amml. der Königl. Akad. verleſen durch Herrn Recolin,
11 St. der Stuttg. phyſ. ökon. Realzeit. v. J. 1757,
, S. 169—176, und 13 St. Art. 1, S. 193—196.
ung zu Hrn. Recolins Abhandl. über den Gebrauch des
s, als eines allgemeinen Nahrungsmittels der Menſchen,
n daſelbſt, Art. 2, S. 196—204.

un pflegt auch mehrere Sorten des Getreides
Brodbacken mit einander zu vermiſchen.
im Berichte des 2 St. des Leipz. Int. Bl. v.
1, S. 31, f. iſt auf einem Rittergute in der
uſitz, ſeit 30 Jahren, folgendes Gemenge für
ſgeſinde gemacht worden: 2 Scheffel Korn,
ſel Heidekorn, 1 Scheffel Haber, und nachdem
s Habermengen nicht mehr für wirthſchaftlich
rt deſſen 2 Viertel Gerſte, wovon beſtändig gu-
gebackenes, erhabenes, doch etwas derbes Brod
len, welche letztere Eigenſchaft daher entſtanden
ie Auswirkemägde, in der Meinung, derbes Brod
nde länger dem Hunger, da ſie denn wöchentlich
on ihrem Deputat verkaufen könnten, übermä-
Mehl beym Auswirken genommen, welches in

lockere Auswirken allezeit gut Brod gibt.
ſelben Orte wird ſeit 3 Jahren für di
Theile Rocken und 1 Th. Gerſte gemei
erachtet ſich, durch Nachläſſigkeit des Be
ken unter der Gerſte gefunden, ſo iſt es d
backen, locker und weiß geworden, hat
eben ſo wenig, als das Geſindegemenge

In No. 2 des Leips. Ine. Bl. a. d. J.
und im 8 St. der gel. Beytr. zu den Brau
J. 1773, Col. 59, ſteht folgende Berech
Verhältniß des Verbackens von Gerſte und
Von 1 Scheffel Korn, welcher 149 Pfund wiegt,

4 Pfund zur Ve
10 Pfund zur Me
nur 9 1/8 Pf.
ſchöpfet mit fei
10 Pfund Kleyen,

bleiben 125 Pfund Mehl,

geben 166 2/3 Pf. Brod,
der Scheffel zu 4 Rthlr. —— kommt das P
Von 1 Scheffel Gerſte, welcher 131 Pfund wiegt,

4 Pf. zur Verſtäub
liert die Gerſte i
9 Pf. zur Meſſe

Halb Korn und halb Gerſte, wird das Brod beſſer, d für das Geſinde ſehr gut; und kommt ſodann das Pfund r auf 6½ Pfennige.

Gute Gerſtengrütze gemahlen, gebeutelt und mit was Weizenmehl gemiſcht, gibt ein ſchönes Brod, wel- es zu backen an einigen Orten mit unter die Meiſterſtücke r Bäcker gerechnet wird.

Vom Gebrauche des Bohnenmehles zum Verbacken, unter Hülſen-Frucht.

Vom Verbacken des Erbsenmehles unter Rocken und erſte, ſiehe unter Erbſe.

Im II Th. gegenwärtigen Werkes, habe ich unter dem t. Avena, S. 685, f. des aus Habermehl allein ge- ckenen Brodes gedacht; anjetzt muß ich erzählen, wie s Korn und Habermehl untereinander gemengt, Brod bereitet und gebacken wird. Der Haber, welchen man m Backen brauchen will, muß tüchtig, gut und rein, ch von einer guten Gattung ſeyn. Guten und reinen ackhaber erhält man folgender Geſtalt. Wenn der Ha- r auf der Tenne geworfelt worden, ſondert man den er- n an die Spreu anſtoßenden ſchlechten Haber von dem ren ab, um ſelbigen zur Fütterung zu gebrauchen. Fer- r ſondert man auch den am weiteſten gelegenen Haber, s welcher öfters mit Steinen vermiſcht iſt, ſonſt aber die ſten und vollkommenſten Körner hat, ab; dieſer iſt gut m Ausſäen. Der gute und tüchtige Backhaber findet h alſo in der Mitte des aufgeworfelten Haufens. Unter n verſchiedenen Gattungen des Habers, iſt immer die e zum Backen beſſer, als die andere. Der Stumpfha- r, welcher kurze dicke Körner hat, die faſt der Gerſte ichen, gibt das mehreſte und beſte Mehl. Der Grau- aber kommt demſelben faſt gleich, doch mit dem Unter- iede, daß das Mehl etwas dunkler ausfällt. Der Weiß- ber, welcher dem Stumpfhaber faſt gleich ſieht, nur daß längere Körner hat, iſt nicht ſo mehlreich, als die erſten den Gattungen, kann aber doch, in deren Ermangel- g, ganz füglich zum Backen gebraucht werden. Der

Das Korn oder der Rocken, und das
backene Brod behält freylich wohl den
kräftiger und nahrhafter iſt. Nimmt
als Haber, ſo wird das Brod beſſer.
zu gleichen Theilen, ſo wird daraus gu
bers, wenn das Getreide nicht allzu ſe
wird. Uebertrifft aber der Haber den
tität, ſo wird das Brod geringer, und
ung des Habers ſchlecht, auch die Kl
mahlen worden, rauh und armſelig.

Vor einigen Jahren kam in Frankreich
Tapet, das Brod (darunter aber nur weiße
Franzbrod zu verſtehen) ſchmackhafter und ve
ken. Es kam hierbey das Hauptwerk darauf
ter das Getreide den 4ten Theil Haber mah
Brod wie gewöhnlich daraus backen. Und da
angehe, beſtätiget auch die Erfahrung; wobey
zubemerken iſt, daß man die hier angegeb
Anſehung des Habers nicht überſchreiten dür
ſonſt in der Mitte ſehr aufgeriſſen würde. K
Haber zum weißen oder Franzbrod bequem
zu dem ordinären hausbackenen Brod noch b

Wenn nun aber Brod aus Korn u
ken werden ſoll, ſo fragt ſichs, welche
man beyde Getreidearten lieber in Körn

man am beſten, man vermenge das Getreide nach ſeinem Gefallen, ſo wird ſich alsdann auf der Mühle das Mehl von ſelbſt wohl und am beſten vermiſchen. Hierbey aber iſt folgendes wohl zu betrachten. Das Getreide, beſonders aber der Haber, muß recht dürre und trocken ſeyn; denn das inwendige Korn läßt ſich ſonſt auf der Mühle nicht gut zermahlen, ſondern drückt ſich breit, bleibt an ſeiner Hülſe hangen, und wird hernach leicht mit der Spreu abgeſiebet. Wenn dieſes gemengte Getreide nun auf die Mühle geſchüttet worden, ſo muß es 2 Gänge herunter gemahlen werden. Iſt der Haber wohl trocken geweſen, ſo kann nach dem 2ten Gange die Spreu oder Hülſen von dem Haber abgeſiebet werden. Iſt aber der Haber nicht dürre genug geweſen, ſo wird das Getreide ſamt der Spreu noch einmahl aufgeſchüttet, und nach dem 3ten Gange erſt abgeſiebet, und alsdann zum 4ten Gange wieder aufgeſchüttet. Wer nun gutes Brod haben will, der hört hiermit auf, und läßt ſein Getreide nicht weiter ausmahlen, ſondern ſtößt die abgeſiebte Spreu unter dasjenige, ſo noch gemahlen werden könnte, und bekommt davon viel und gutes Angemenge, welches bey der Fütterung des Rindviehes mit großem Nutzen zu gebrauchen iſt. Will man aber den 5ten Gang, auch wohl, nach Beſchaffenheit des Getreides, den 6ten Gang noch dazu nehmen, und alſo die Kleye recht rein ausmahlen: ſo bekommt man zwar mehr Mehl, und folglich mehr Brod am Gewicht, es wird aber ſchwärzer und ſchlechter. Auch iſt darauf zu ſehen, daß der Müller, wenn das Mehl fein und gut werden ſoll, einen guten und dichten 15ner Beutel einhänge, und welcher nicht allzu leicht iſt, weil ſonſt das Mehl ſehr grob werden würde.

Iſt nun alſo ein Scheffel Getreide, ſo halb aus Korn und halb aus Haber beſteht, gemahlen, auf welches man gewöhnlicher Maßen, und nach Abrechnung der dem Müller zukommenden Metze, an Mehle 2 Viertel gehäuft,

häuft, und 2 Viertel geſtrichen gemeſſen, verlan
(es wäre denn, daß man auſſerordentlich feines
tes Mehl haben wollte, dann würde es freylich a
fehlen): ſo fragt ſich ferner, wie man mit de
vermiſchten Mehl verfahre, um gutes Brod z
backen? Man nimmt dergleichen aus einem Sc
mengten Getreides gemahlene Mehl, theilt es in
gießt alsdann 14 Maß laulich Waſſer, wel
kühler Witterung etwas wärmer ſeyn kann, un
gewöhnlicher Maßen die eine Hälfte damit. Auf
tel Mehl nimmt man ungefähr 8 Loth guten
Sauerteig. Alter Sauerteig iſt nicht ſo kräfti
muß deßhalben etwas mehr genommen werden.
hat man, beym Einſäuern oder Einmachen, die
fenheit des Mehles wohl zu prüfen, ob daſſelb
oder feucht, auch ob das Getreide in naſſer W
eingebracht worden, weil man im letztern Fal
weniger gießen muß. Hat man mehr Korn,
man mehr; hat man aber mehr Haber, ſo g
weniger. Dieſes iſt auch bey dem Sauerteig
ken. Hat man mehr Mehl aus Haber, ſo nim
mehr Sauerteig; hat man aber mehr Korn
Maſſe, ſo nimmt man weniger. Nachdem
gewöhnliche Art mit dem Einſäuern verfahren u
läßt man den Teig 5 bis 6 Stunden in mäßi
me, bedeckt, ſtehen, und in die Höhe gehen. D
fließung dieſer Zeit, und wenn der Teig gut in die
gangen iſt, wird angeſtoßen oder angefriſcht, d. i.
ten Mahl eingeſäuert. Es wird nähmlich von
gen halben Scheffel Mehl wiederum der dritte
ter den aufgegangenen Teig gemenget, und eb
fahren, wie beym erſten Einſäuern, nur daß
etwas ſtärker wird. Alsdann bleibt ſelbiger wie
gefähr 2 Stunden in mäßiger Wärme ſtehen, u
aufs neue zum Aufgehen. Unter dieſer Zeit muß
zurecht gemacht werden, weil es nach dem K

ige Verzug leidet. Iſt der Teig gehörig aufge-
ſo wird alsdann das übrige Mehl faſt gänzlich
knetet, und man behält nicht mehr Mehl zurück,
zum Auswirken brauchet. Der Teig darf aber
m nicht ſo derb geknetet werden, wie man b. m
des Kornbrodes zu thun pflegt. Nach dem Kne-
nicht länger, als 6 oder 8 Minuten, gewartet
und man muß den Teig leicht und geſchwinde
n und bald in den Ofen bringen, weil der Haber
ft, und folglich das Brod gar aus einander fallen
eiſſen würde. Die Brode, welche man nicht
auch nicht leicht über 6 Pfund macht, müſſen
unde ausbacken. Der Ofen muß deßhalb keine
, ſondern eine jählinge und fliegende Hitze ha-
mit das Brod nicht allzu ſehr aufreiſſe. Dieſe
Hitze aber erhält man dadurch, daß man denſel-
er und heftiger heitzet.

t jedoch hierbey nicht zu läugnen, daß, wenn
Vergleichung zwiſchen gutem reinen Kornbrod
erbrod machen wollte, ganz gewiß erhellen wür-
2 Pfund gutes Kornbrod zur Sättigung und
g eben ſo zureichend ſeyn würde, als 3 Pf. Brod,
us 1 Theil Korn und 3 Theilen Haber zuberei-
gebacken worden.

Melsbach neuerer Beitrag zu den Beantwortungen der
ge von Vermiſchung mehrerer Sorten des Getreides zum
backen, aus der Gegend beim Weſterwalde, ſt. in No. 13
Leipz. Int. Bl. v. J. 1771, S. 134, f.

wähnte Vermiſchungen des Mehles mit andern
arten oder vegetabiliſchen Dingen, ſind theils
ich, nahrhaft, und in theuern Zeiten nothwen-
s nicht eben nahrhaft, aber unſchuldig und un-

Allein, es ſind noch andere Vermiſchun-
amt, welche dem Menſchen ſchlechter-
im Schaden gereichen. Wenn man Erde
l zu Brod backt, ſo kann man leicht denken,

daß dergleichen Brod weder angenehm zu e
leicht zu verdauen seyn kann. Und doch hat
Geschichten Beyspiele, daß die Menschen a
Noth ein so genanntes Märgelbrod haben es
Ich werde davon unter den Artikeln Meh
Erd- oder Stein-) und Märgel mit mehre
deln Gelegenheit haben. Ein Glück ist es, d
gleichen Mehlerde an wenig Orten findet.
ob nicht sonst gewinnsüchtige und betriegeris
das Brod oft damit verfälschen würden.
gibt unter ihnen, wie auch unter den Meh
gottlose Leute, welche das Mehl mit gest
und Gyps vermischen, um es schwerer und
machen. Linne erzählt ein Beyspiel, da e
sich mit Fleiß mit Gyps vermischtes Mehl v
ließ, um dem Feinde zu schaden. Andere ne
schlechten Mehl, oder wohl gar zum Bohnem
de oder gelöschten Kalk, oder calcinirte
oder Alaun, um das Brod weißer zu mach
alle diese Verfälschungen des Brodes sind unsen
heit überaus nachtheilig, ja, sie sind ordentlich
ungen. Denn, obgedachte Dinge sind zum
zusammenziehend, zum Theil sehr stopfend, u
chen bald eine große Verunreinigung des
hartnäckige Verstopfung der Eingeweide, Ha
Dörrsucht, Abzehrung.

Von dem Mißbrauche des Alauns zu dieser A
ich bereits im I Th. S. 483, f. Erwähnung gethan: i
demselben, bey dieser Gelegenheit, noch folgendes bey
ning hat in England fast unheilbare Krankheiten
Todesfälle gesehen, deren Ursache man nicht erra
bis man eine Verfälschung des Brodes mit Kreide
entdeckte. In London wird beständig Alaun zum Br
vornehmlich wenn man schlechtes Mehl und schlechtes
denn der Alaun macht das Mehl weißer, und das
Da dieser Alaunzusatz nicht geheim gehalten wird
Meinung der englischen Aerzte über die Schädlichkei

heilt. Falconer hält dieſe Beymiſchung für unſchädlich; aber
les, Cadogan, und mehrere Aerzte leiten viele Krankheiten
on her, und behaupten, daß der Alaun auch in geringer
nge bey Kindern und Erwachſenen eine Verſtopfung der Ge
e verurſache.

Um die mit dem Brod vorgehenden Betrügereyen zu entdecken, bedient man ſich, nach Leitung des D. Manings, folgenden Verſuches.

an ſchneidet die Rinde vom Brod ab, und legt ſie beyſeit.
e Krume hingegen wird in dünne Scheiben geſchnitten, grob
gebrochen, und mit vielem Waſſer in einen gläſernen Deſtil
kolben gethan, welchen man, ohne ihn zu ſchütteln, in ein
adbad ſetzt, und 24 Stunden in mäßiger Hitze ſieden läßt.
Dieſer Zeit wird die Brodkrume durch und durch erweicht,
die fremden Ingredienzien ſondern ſich davon ab. Der
aun löſet ſich im Waſſer auf, und man kann ihn entweder mit
ilſchen Salzen niederſchlagen, oder durch Evaporation des
ſſers in Kryſtallen bringen. Die Jalappenwurzel (wenn
h mit derſelben wird zuweilen das Brod vermiſcht) ſchwimmt,
Geſtalt eines unreinen Schleims, oben auf. Die übrigen In
dienzien, als: Kreide, Gyps, Aſche, ſinken vermöge ih
Schwere zu Boden, wo man ſie findet, wenn man das Brod
Waſſer ſacht abgießt.

Man kann ſich auch folgender Methode bedienen. Man
eidet die Brodkrume in kleine Scheiben, thut ſie in eine ar
ge Waſſer, und ſetzt ſie in einer großen irdenen Schüſſel
ein ganz gelindes Feuer, wo ſie eine Zeitlang ſtehen muß.
an man hernach das Brod und Waſſer ſanft oben abgießt,
indet man die Knochenaſche, die Kreide ꝛc. am Boden der
üſſel; der Alaun aber kommt zum Vorſchein, wenn man
abgegoſſene Waſſer ganz einkochet.

lum in bread, pernicious, ſ. im *Lond. Magaz.* for Feb. 1757, S. 82.
überſ. u. d. T. Schädlichkeit des Alauns im Brodte, ſ. im Brem.
Magaz. II. B. 3 St. Brem. und Leipz. 1758, 8. S. 662—664.
yen pour découvrir, s'il y a de l'alun dans le pain, ſ. in No.
XLIII der *Gazette ſalut.* v. J. 1765; imgl. im *Journ. oecon.* Mai
1765, S. 238.
n Verfälſchung des Brods, und den Mitteln ſie zu entdecken, ſ.
m 7 Th. der Neuen Auszüge ꝛc. d. J. 1768. Frf. und Mannh.
l. S. 302—304.
rait des réflexions intereſſantes du Doct. MANING ſur la fal-
ification du pain, avec les moyens de la découvrir, ſ. im *Journ.*
ecen. Sept. 1761, S. 429, f. imgl. in No. L der *Gazette Salut.*
v. J. 1761.

Eine

Eine ganz beſondere Art einer zufälligen V
ung des Brodes, findet man in des D. Mar
handlung von den verſchiedenen Arten des
aufgezeichnet. Man findet, ſchreibt Derſelbe
der mediciniſchen Zeitung von Venedig, v. J
daß zu Paris reines und nicht warmes Brod,
keinen in die Sinne fallenden Fehler hatte, ver
Perſonen, die davon gegeſſen, vergiftet und getö
weil es in einem Ofen gebacken worden, der n
geheißt war, das mit Gyps und Bleyweiß weiß
chen geweſen, und welches Holz man von der
eines verfallenen Gartens genommen hatte. H
ren die aufgeſtiegenen Bleydämpfe in das Brod
drungen, und hatten daſſelbe vergiftet. Einer ähn
Begebenheit, da ein mit alten grün angeſtrichen
tenwerk geheißter Ofen, dem darin gebackenen
die vergiftete Eigenſchaft des Grünſpans beyg
habe ich im 3ten Theile, S. 356, f. Erwähnung

Hieher gehört auch folgende Begebenheit, welc
zu Aubußon, einer Stadt in Ober-Limoſin, in Fran
zugetragen hat. Ein Bäcker, deſſen Frau von einer
und anſteckenden Krankheit angefallen war, wobey die Ä
Ausdunſtung für das beſte Mittel hielten, gerieth auf d
fall, ſeine Frau mit Brod, ſo warm wie es aus dem Of
zu bedecken. Dieſes neue ſchweißtreibende Mittel war v
auſſerordentlichen Wirkung; denn die Frau wurde un
den geſund. Der Bäcker aber beging die Unbeſonnenh
dazu gebrauchte Brod zu verkaufen. Alle Perſonen, w
von aßen, wurden von eben dem Uebel befallen, welches
maßen ſchnell ausbreitete, daß man, in Zeit von 14 Tag
als 200 Perſonen begrub.

S. *Gazette litter. de Berl.* 1773, No. 49ſ: und das 3 S
Bandes der Berliner Sammlungen, S. 285.

Bey dieſer Gelegenheit gedenke ich noch einige
Mängel und Fehler des Brodes, und de
bel, welche ein ſolches Brod zuwege b
kann. Wenn das Brod aus dem Ofen komm

ofort eingeſchloſſen werden, ſondern erſt an ei-
n Ort geleget werden, und zwar am beſten, in
chüſſeln, das unterſte zu oberſt gekehrt, bis es
ekühlt iſt. Die Fehler, welche bey dem Brode
Feuchtigkeit, wenn es noch warm verwahret
oder noch nicht recht verkühlt iſt, entſtehen, ſind,
himmlig oder mulſtrig wird. Das ſchimm-
ig iſt eben ſo ungeſund, als ſtinkendes und be-
ie Fäulniß gehendes Fleiſch. Der Schimmel
wächs, welches den Geſchmack verbittert, den
erekelt, und eine widrige und ſeptiſche, mithin
dliche, Eigenſchaft hat. Daß derſelbe unter
hen Mittel gehöre, erſieht man daraus, da
o viele Körper, dergleichen unter andern das
e Leichname, und ſo gar das Holz ſind, zu zer-
d zu vernichten vermögend iſt.

ſchimmliges Brod kann man indeſſen doch
en, und in dieſer Abſicht verfahren gute Haus-
amit folgender Geſtalt. Sie nehmen aus einem
les Schimmlige, und ſchneiden es daher in
te zwiſchen beyden Rinden durch. Hierdurch
ſt auch dem Schimmel vorgebeuget, und als-
s Brod zum Trocknen an die Luft gelegt; denn
s Brod trocken iſt, ſchimmelt es nicht mehr.
t zwar alsdann nicht mehr denſelben Geſchmack,
icht mehr ſo angenehm zu eſſen, wenn es allzu
ſt. Dem Geſinde, und vornehmlich den alten
, ſteht es gar nicht an. Dergleichen trocknes
venn es nicht verdorben iſt, iſt höchſtens nur zu
zu gebrauchen, weil die Brühe alles wieder zu-
ngt. In dieſem Falle thut man beſſer, wenn
Schimmeln befürchtet, daß man das Brod
der in kleine Stücke zerſchneide, welche man im
n trocknet, und in reinen Beuteln aufbewahret,
ach und nach zu Suppen zu gebrauchen. Die
himmel bereits angelaufenen Stücke weichet man

in ganz klarem Waſſer in einem recht reinen Gefäße
Nach einigen Stunden wäſcht man ſolches Brod in
ſem Waſſer ab, wobey man es ein wenig krümelt,
wechſelt mit dem Waſſer ſo lange, bis der Schimmel
weg iſt, wozu 7 bis 8 Stunden hinlänglich ſind,
alsdann kann man es auf vielerley Art gebrauchen.
ſonders machen die Franzoſen eine Art von Brod-
pe daraus, die ſie Panade nennen. Sie thun das
in einen Topf mit Waſſer, und laſſen es mit etwas
und Butter, oder Fett, kochen. Auch richten ſie
noch mit Pfeffer, Zwiebeln, und andern Ingredien
zu. Hat man eine fette oder magere Fleiſchbrühe,
wird die Suppe daran beſſer, indem man das Brod
den Topf mit dergleichen Fleiſchbrühe thut und bey
lindem Feuer kochen läßt. Vorher aber, ehe man
Brod in den Topf thut, muß man mit den Händen
Waſſer, worin es geweicht war, heraus drücken. Die
gleichen Arten von Suppen ſollen gut ſchmecken,
eben ſo geſund ſeyn, als wenn ſie aus friſchem oder
mahls verdorbenem Brode gemacht wären. Ja, wie
Erfahrung beſtätiget, ſo ſollen dergleichen Arten
Suppen ſo gar noch angenehmer und lieblicher ſchmec

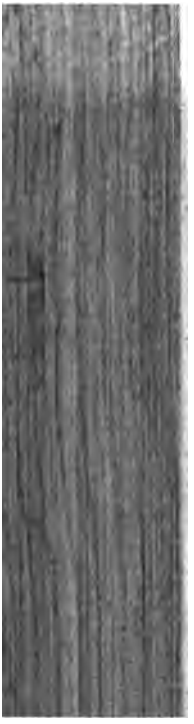
Unterdeſſen iſt dieſes nur ein Mittel bey dem
vorhandenen Uebel, und es wäre noch beſſer, daß
wenn es möglich wäre, ganz und gar zu verhüten;
es iſt doch allemahl viel Abgang daben, wenn man
Brod in Waſſer einweichet und abwäſcht. Die
Kunſt beſteht darin, es alſo einzurichten, daß
umkomme, und inſonderheit die Armen nicht nöthig
ben, etwas zu verlieren. Und hierzu dienen folgen
aus der Erfahrung hergenommene, Wahrnehmungen.
Ein allzudichtes und nicht gehörig ausgebackenes Brod,
ein ſolches, deſſen Teig nicht recht aufgegangen,
das aus neuem oder gewaſchenem Korn gebacken
ſchimmelt mehr, als das Brod von gutem trockenen
Korn, welches den Winter über auf dem Kornboden
lag

. Daher muß man in der gemäßigten oder hei-
rszeit, d. i. vom Maymonath an, bis zum Sep-
und ſelbſt im October, die Brode nicht ſo groß
t, auch nicht allzu dick machen. In dieſer Ab-
; es platt, und der Teig hinlänglich ausgebreitet
mit das Brod, wenn es in dem Ofen erhitzt
icht über 3 bis 4 Zoll in die Höhe gehe. Um
) im Sommer wider das Austrocknen oder Ver-
n zu verwahren, leget man es an einen kühlen
): im Eingange des Kellers, oder anderwärts,
oder Hitze noch Feuchtigkeit trifft, hin. Zur
zeit hält ſich das Brod ſo lange, als man will,
auch gleich nicht zum beſten ausgebacken wäre.
:f es nur trocken halten, und vor ſtarke Fröſte
n; denn ein gefrornes Brod verliert ſehr viel
r Eigenſchaft.

ſt noch ein Mittel, **Brod den ganzen Winter über**
:n, **ohne daß es verderbe, um es im Sommer**
)en. Daſſelbe kann für Hauswirthe, welche einzahl-
finde zu unterhalten haben, und wo ein ſehr ſtarker
vom Brode iſt, nützlich ſeyn. Sie können ſich, zu
s Winters, mit dem völligen Vorrathe davon verſe-
alles dieſes Brod in kleine Schnitte zertheilen. Dieſe
verden nachher auf Laken an einem reinen und ſchatti-
legt und getrocknet. Hierauf werden ſie in recht reine
ſan und verſchloſſen, um ſich ihrer, in dem folgenden
zu Suppen, Kalteſchale oder Warmbier, für das Ge-
dienen. Es iſt nicht allein mit dem gewöhnlichen
gleichem Geſchmack, ſondern man wird auch dabey
en Nutzen in der Wirthſchaft finden, beſonders in de-
den, wo man im Sommer nicht viel, und nur ſtin-
aſſer antrifft, und wo das Geſinde zu den überhäuf-
n auf dem Lande, die keinen Aufſchub leiden, noth-
raucht werden muß. Wenn das Brod ſolcher Geſtalt
ſt, läßt es ſich vollkommen ſo gut, wie das Mehl,
, und man könnte es viele Meilen weit alſo verſchi-
man eben dieſelbe Vorſicht dabey anwendete.

)en Schimmel im Brode zu verhüten, rathen
ige, daß man Kornblüthe in das Waſſer, wo-

mit



ungen I Quartal, Alt. und Lüb. 1768. in den nützl. Beytr. zu den neuen Secelt 1769; desgl. in No. 25 des Leipz. Jut. 246, f.

Auf was Art und Weise das Brod wieder b werden kann, ſ. im 13 St. der Gieſſ. Anz. und Nachr. v. J. 1764, S. 98.

Das Brod zu bewahren, daß es nicht mulſtr der gel. Beitr. zu den Braunſchweig. Col. 359, f.

Wenn das Brod nicht wohl in Ac ſo kommen zu gewiſſen Zeiten, und i den, Inſecten hinein, und es wach in, welches auch in dem über ein Mehle geſchieht. Der Mehlwurm ein ſchwarzes Inſect, welches Linné nennet, und vor ſeiner Verwandlung Wurm bleibt, wie er ſich in dem bey d ſchütteten Mehle aufhält. Dieſes I auch im Brode, und hauptſächlich in t gefunden. Auch gibt es ein ande oder Käfer, mit bräunlichen Flügeldec Linné Cerambyx kur heißt, und ſehr f nen und altbackenen Brode gefunde dieſe Inſecten an ſich nicht giftig ſind, doch allemahl einen Ekel.

auch kein ganz frisch gemahlenes Mehl zum Bak-
ebraucht werden, weil dasselbe, da es noch zu feucht
nicht genug quillt, sondern in seinen Theilen eine
e Art von Festigkeit und Zusammenkleben behält,
e von der schnellen und heftigen Umdrehung des
lsteines entsteht, und sich nur erst nach einiger Zeit
rt; daher das Brod davon, besonders wenn beym
auern und Kneten ein Versehen vorgeht, meisten-
näßlich, schwer, kloßig und schliffig wird, auch
Centner Mehl kaum 146 bis 147 Pfund Brod
en werden können. Dahingegen das in Vorrath
hlene, wenn zumahl das Kernmehl nicht weggenom-
worden, und sich einige Monathe ausgelegen, weil
Wasser beym Säuern und Kneten annimmt, recht
, sich besser hebet und zusetzt, auch davon auf
nner Mehl etliche Pfunde gutes und besseres Brod
als vom frisch gemahlenen und gleich verbrauchten
le, gebacken werden kann. Wie der Vortheil da-
nach besonders deshalb angestellten Backproben,
rechnen sey, findet man in No. 49 des Leipz. Int.
. J. 1771, S. 554, f. Es ist daher allemahl
m, das Brod von einem Mehle zu backen, welches
stens 1 oder 2, im Herbste und Winter auch wohl
Monathe, gestanden hat.

Das Mehl von solchem Getreide, welches lange Zeit
em feuchten und warmen Orte aufgeschüttet gelegen
und folglich in seiner Beschaffenheit verändert und
rben ist, wie solches vornehmlich dem Getreide, das
chiffsboden lange aufbehalten worden ist, begegnen
ist der menschlichen Gesundheit sehr nachtheilig;
an sollte billig ein Mehl von dergleichen Getreide
brauchen. Muß man es aber aus Noth dennoch
n, so sind dabey verschiedene Vorsichten nöthig,
hmlich es gelinde im Ofen oder auf der Darre zu
en.

Zuweilen wird in der Aerndte, wegen an
Regenwetters, das Getreide, oder doch ein gr
deſſelben, bevor es genugſam trocknen und
kann, in die Scheunen gebracht, und das dara
nene Korn gibt allemahl ſehr ſchlechtes Brod
daraus ein bloßer ungarer und mit zu viel Feu
angefüllter Teig, deſſen Genuß der Geſund
nachtheilig iſt. Um von dergleichen naß ein
ertem Getreide gutes Brod zu erhalten, muß
zum Backen beſtimmte Korn, ehe man es
ſchickt, vorher vollkommen trocken machen, w
beſten dadurch bewerkſtelliget wird, wenn
Rocken einige Zeit bey mäßiger Wärme ung
14 Tagen, in einer Mulde, dünn aus einande
unter oder neben den Ofen ſetzt. Dieſe Ar
als das ſonſt wohl übliche Trocknen in den
Denn zu geſchweigen, daß hierdurch die Feuch
den Körnern nach und nach heraus gezogen w
alſo nicht, wie in dem Backofen, ſogleich von
beſchlagen: ſo erſpart man auch dadurch
Feuerung, und man kann in der Stube am
warten, wie bald der Rocken die erforderliche
Conſiſtenz wieder erreicht habe. Uebrigens
von ſelbſt, daß das Trocknen nur zu Herbſt-
terszeiten nöthig ſey, indem das Frühjahr das
nur auf dem Boden ſchon ſehr nachgetrocknet
dern man ihm auch noch durch Umſtechen in
hende Luft ſehr zu Hülfe kommen kann. Sor
ſes Mittel auch noch ſeinen beſondern Nutzen,
Korn etwas ausgewachſen ſeyn ſollte, und wi
ſo viel brauchbarer. Uebrigens muß man das
Backen auch nicht gar zu trocken werden laſſe

S. das 2te St. des Hannov. Magaz. v. J. 1772
Im 46 St. der Mindiſch. Beytr. s. N. v. J. 1771, Col. 367, f. wird folgendes M
Mulſtrigkeit des Mehles und folglich de

n, vorgeſchlagen. Wenn man genöthigt iſt, Schiff-
r mulſtrig Korn zu mahlen, und davon zu backen, ſo
den Teig, ſobald er geknetet iſt, etwa 5 oder 6 Zoll
einander tiefe Löcher gedruckt, und mit Mehl angemi-
es den folgenden Morgen bey Auskneetung des Teiges
auszunehmen, da ſich denn finden wird daß die Mul-
us dem Teige in das Mehl gezogen; das herausge-
Mehl aber iſt ſodann nicht anders, als fürs Vieh zu
l.

68 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1772,
Hrn. C. E. Roſenow, Adj. Jud zu Schwerin
enburgiſchen, folgendes Verfahren, ein ge-
nährhaftes und wohlſchmeckendes Brod
mpfigem Korn zu backen, vorgeſchlagen.
ffel (Meklenb. Schweriniſchen Maßes,) Mehl, nimmt
(eben deſſelben Landes-Maßes) (*) ſüße Würze
die von dem zum Bierbrauen verfertigten Maiſch
uft. Dieſe Würze wird unter beſtandigem Umrühren
hölzernen, unten etwas breiten Geſchirre, bis zur
Conſiſtenz eines Shrupps oder Honigs, eingekocht,
er gleich verbraucht, oder auch wohl einige Tage an
erirten Orte, in einem gläſernen oder verglaſurten Ge-
hoben, da es denn, nach dem Erkalten, ganz dick und
daß es ſich aus einander ziehen läßt.
er auf gewöhnliche Art eingeſäuerte Teig ſo ſtark auf-
iſt, daß man ihn verbacken kann, wird dieſe einge-
rze darunter geknetet. Unter dieſer Arbeit fängt der
eftig nachzugähren und aus einander zu fließen; daher
noch ſo viel Mehl darunter kneten, als zur Conſiſtenz
s nöthig iſt. Wenn der Teig nun noch etwa ¼,
wohl ½ Stunde geſtanden, und nachgegohren iſt, kne-
n völlig aus, nimmt ihn auf, und verarbeitet ihn zum
In der Nachgährung ſtößt der Teig alles dumpfige
ulige Weſen völlig aus. Würde man die ſüße Würze
zu Malz gemachten Rocken nehmen, ſo möchte die Ur-

erliniſche und Meklenburg-Schweriniſche Scheffel, ver-
ſich wie 3 zu 4. Man kann alſo, anſtatt der Meklen-
ben Hohlmaße, bey dem Berliner Scheffelmaße, die in
rk üblichen Quartmaße anwenden, wenn der Teig faſt
der Zeit gleich ſtark gähren ſoll.

beit, wegen der Gleichartigkeit der Theile, vielleicht noch besser ausschlagen. Indessen hat man nicht zu besorgen, daß dieses Brod den sonst widerlichen Geschmack des mit Gerstenmehl vermischten Teiges erhalte; denn nur in den Hülsen des Getreides ist dieses herbe Wesen, welches sich auch nur dann im Brode schmecken läßt, wenn Hülsentheile mit unter das Mehl kommen; da aber diese Bereitung nur den süßen Zuckerschleim aus dem Malze zieht, so wird man diesen widerlichen Geschmack im Brode nicht finden.

Wegen der in diesem Brode befindlichen vegetabilischen Säure, sättiget und nähret dasselbe ganz ungemein, und ist dem menschlichen Körper, vor dem mit alkalischen Salzen in Gährung gesetzten Brode, vorzüglich gesund.

Wird die Würze in metallenen Gefäßen eingekocht, so verbittet man die eingerissene schädliche Methode, wider das Einkochen Glasscherben darein zu werfen. Denn das Glas schmelzt allemahl Metalltheilchen ab, deren häufiger Genuß für den Menschen gefährlicher, als bey den eingekochten Säften der Früchte, die man Kräuden nennet, werden würde. Auch nimmt man sich in Acht, daß man, beym Umrühren der kochenden Würze, von den über derselben, an dem Geschirre sich angesetzten und verbrannten Theilen nichts mit unter die Würze mische.

Auf die genaue Beobachtung des Verhältnisses des Maßes beyder Massen, sowohl der Würze als des Mehles, kommt es nicht nothwendig an. Die Chemie lehrt den Beweis hiervon. Je weniger eingekochte Würze man zum Einkneten anwendet, desto länger muß die Nachgährung dauern, ehe sie durch das Verbacken gestört wird.

Wo recht bitteres Bier gebrauet wird, zapfet man so viel Würze, als etwa nöthig ist, vorher ab, ehe der Hopfen, oder ein anderes dem Biere die Bitterkeit verschaffendes Mittel, aufgeschlagen wird, weil sonst der gute Geschmack des Brodes darunter leiden möchte.

In den Weinländern kann man den Versuch mit dem eingekochten Traubenmoste machen; aller Wahrscheinlichkeit nach wird derselbe gleiche Wirkung in dem damit bereiteten Brode hervorbringen. Nicht minder steht dieses mit dem Wasser, worin Baumfrüchte, zur Bereitung des Ciders, gesotten sind, zu versuchen, wenn eben dieses Wasser zur dicken Consistenz vor eingekocht worden.

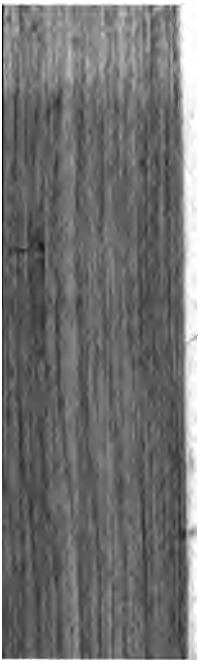
Vorschlag wider das Klebrichtwerden des Brods, st. in den mi
Beylagen zum Osnabrückischen Intelligenbl. desgl. im 95
des Hannov. Mag. v. J. 1771, Col. 1515, f.

Das

das Brod von ausgewachſenem Korne
t gut gerathe, ſo nimmt man, kurz vorher, ehe
jeknetet werden ſoll, 2 oder 3 Händevoll Hey-
nderheit von Büchenheu, hacket ſolche in ein
h, und leget es ins Waſſer, welches zum Säu-
gemacht wird. Wenn das Waſſer warm ge-
nimmt man es wieder heraus, und gießt zu
er ein Glas Kornbranntwein, und läßt auf
den Teig, wie gewöhnlich, ſäuern, nur daß
was ſteif mache und wohl zudecke, damit er in
Wärme erhalten werde.

) St. des Hannov. Maçaz. v. J. 1771, Col. 1423, f
tenßiſche Sammler, 1B. Königsb. 1774, 8. S. 441.

das Getreide zum Mahlen auf die Mühle
ird, ſo kann ſich der Fall eräugnen, daß das
rch die Vermiſchung des Abganges vom
erſchlimmert werde, welches bey neugeſchärf-
orgerichteten Mühlſteinen zu geſchehen pflegt.
n dieſer von dem ſcharfgemachten Steine ab-
Sand ſich mit dem Mehle vermiſchet, ſo ſon-
nicht, wie die Kleyen, ab, ſondern kommt mit
und wird mitgegeſſen, da er denn nicht we-
zähnen unangenehm und ſchädlich, als der Ge-
chtheilig, iſt. Dergleichen ſteinige Abgänge
tige Schmerzen im Magen und den Gedär-
hwüre, Blutflüſſe, und endlich den Tod, zu-
en. Ein damit vermengtes Brod, iſſt man,
Zeugniſſe des Linnäus, öfters in verſchiedenen
der Schweiß, und noch mehr in Norwegen;
et davon die häufigen Magenſchmerzen, die
gen der Eingeweide, und die Todesfälle, de-
n den daſigen Einwohnern unterworfen ſind,
dieſem Grunde iſt alſo kein geringer Fehler,
inen diejenige Gattung von Steinen zu ge-
ie ſich leicht zermalmen, und zum öftern an-
d ſcharf gemacht werden müſſen. Hiervon



zuſehen.

Endlich ſind auch Mängel und F
wenn daſſelbe **nicht genug aufgegangen**
te; wenn es **ungleich** iſt, oder die
hat, Fr. Pain **retourné**; wenn es **teig**
backen, Fr. Pain **gras cuit** oder **pâte**
ſengt, oder am **Boden verbrannt**,
(ſ. auch **Th. III, S. 347**); und endl
geriſſen iſt.

Das **Aufreiſſen**, Fr. **Grincer**, iſt e
ſich die Bäcker bedienen, wenn ſie ſagen wo
des Br.des ungleich und **aufgeriſſen** iſt, (F
Dieſes geſchieht alsdann, wenn man gar
d. h. gar zu alten, Sauer nimmt, oder, n
warmen Waſſer geknetet hat; und alsdann ſa
hullt aus, Fr le pain cruche ſon levain.

Um gutes, ſchmack- und nahrhafte
muß man den Rocken vier bis fünf Mah
nach der Sprache der Bäcker zu rede
nehmen, dieſe unter einander miſchen,
Mehl, weder von Weitzen, Gerſte, n
thun, den Sauerteig 8 Stunden alt w

miſcht er den 4ten und 5ten Gang mit Mittelmehl,
s das ſchwarze Mehl von dem Weißen iſt; um
uch das weiße Mehl zu verlängern, bedient er ſich
lls des Mittelmehls. Dieſes iſt der Hauptgrund,
n das Bäckerbrod nicht ſo ſchmackhaft iſt, als
auerbrod. Die zwote Urſache liegt am Sauer-
, weil das Weißenmehl dieſes verdirbt; verdorbe-
auerteig aber verurſacht jederzeit ein übelſchmecken-
:od, denn das Brod gähret von dieſem verdorbenen
:teige ſchwerer; deswegen ſieht er ſich genöthigt,
ben einen Schnitt zu geben, damit es nicht bulge-
nd hohl werde. Drittens ſchiebt der Bäcker, weil
Holz ſchonen will, ſein Brod alsdann erſt in den
wenn bereits Semmeln und andere Waaren ge-
ſind. Hier bäckt es nicht friſch, bekommt keinen
Glanz, und reißt gar auf, wenn es nicht der
ne Schnitt vor dieſem Uebel einiger Maßen be-
; es bekommt keine harte und braune Rinde;
in dem Brode verſchloſſene Luft iſt, aus Mangel
ße, nicht im Stande ſich gehörtig auszubreiten.
n ſieht das Bauerbrod ſchöner aus, und behält
en Vorzug vor dem Bäckerbrode.

:32 des Leipz. Int. Bl. a. d. J. 1768, S. 347, f.

n ſehr zuträgliches Mittel, das Brod zu ver-
n, iſt die Abſonderung des Mehles von den Kleyen.
ſetzt nähmlich die von Mehl, das man zum Theil
en will, abgeſonderte Kleyen in einem großen Keſ-
3 Feuer. Man thut zu dieſer Kleye die Hälfte
Waſſer, als nöthig iſt, um ihn anzurühren, und
n gut damit kochen. Die Theilchen, welche ſich
Kleye befinden, werden dadurch aufgelöſet, und
ine Art Kleiſter oder dünnen Brey, den man in
arſieb thut, und hernach mit dem Brod-Teige ver-
. Aus verſchiedenen Verſuchen hat man befun-
aß das Brod dadurch um den fünften Theil, und
hne merklichen Verluſt an der Kleye, vermehrt

werde. Man thut die Kleye in den Backofen, das Brod heraus genommen worden, und trockne auf ſie dem Viehe zur Nahrung gegeben werden

Jedermann ſieht, wie gut und nützlich dieſe M Man vermiſcht das Brod nur mit Kleyen, um die chen in demſelben, die man ausziehen kann, zu au aber um der Kleye ſelbſt willen. Man bekommt e Brod, als wenn man die Kleye darunter läßt, das beſſer und feiner, und man gewinnt die Kleye, welch ſie dem Viehe zur Nahrung dient, die Koſten für das länglich vergütet.

S das St. der Hamb. Addreßcomtoir-Nachr v. J. 95 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1771, Col. 15 das 95 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. Col. 759, f.

D'Emery lehrt in ſeinem Nouveau recue rioſités, S. 245, wie man Brod zubereite welches weit vortrefflicher wäre, und ſich auch nen Monath länger, als das gewöhnliche, hi ſagt: man ſolle Kürbiſſe ſo lange in Waſſer k daſſelbe wie ein Teig geworden; mit dieſem Kürbißwaſſer ſolle man das Mehl kneten, u daraus backen. Ferner lehrt er, wie man au ken, die man, nachdem ſie von ihrem Schlein ihrer Unreinigkeit geſäubert worden, trockne, ſtoßen, und daraus ſolch Brod backen könnte, ſich ein Menſch, ohne etwas anderes zu ſpeiſen Tage zu erhalten vermögend wäre. Siehe auch ungs-Pulver.

Sonſt kann auch dem Brode ein ang Geſchmack zuwege gebracht werden, w etwas Kümmel in den Teig thut. Will man darauf wenden, ſo kann man auch Fenchel Muskatenblumen und ander Gewürz hinein wird hierdurch nicht allein ein beſſerer G ſondern auch eine ſtärkere Kraft zuwege Die Aegypter pflegten in ihr Brod und Kuchen men des Schwarzkümmels zu nehmen. W

genannte Nigella flore albo, minore, semine pallescente arico, ist, die wirklich einen sehr aromatischen Geruch Geschmack hat: so muß das davon verfertigte Brod sehr ckhaft werden, um desto mehr, weil eben dieser sein ge- e Same ein sehr wohlschmeckendes Gewürz an vielen Ge- n, und besonders an Fischen und Kräutern oder Kohl- , abgibt.

Da neugebackenes Brod den Magen aufblähet, und gar zu altbackene schwer zu verdauen ist: so muß ein r Haus- und Landwirth darauf sehen, daß, neben neugebackenen Brode, noch vom vorigen alten Ge- e die Hälfte vorhanden sey. Man kann zwar das ebackene Brod in dem Ofen wieder wie neugebacken hen; man muß es aber hernach gleich wegessen, sonst es härter als zuvor.

Wir genießen, vom ersten Hauche bis zum Ende Lebens, meistens milchartige Nahrungsmittel. Das Mehl, oder dem eingetrockneten milchichten Safte, reitete Brod, behält bey denen vielen Veränderungen, s leidet, doch immer die nähmliche Eigenschaft, wenn ur nicht ganz verbrannt ist; denn in diesem Falle n es nie wieder in seine Bestandtheile aufgelöset wer- .

Dieses ist aus einem einzigen Versuche gar deutlich erweisen. Man nehme einen Bissen Brod, und e es im Munde sehr lange, so daß man den Speichel er auswirft noch verschlucket; dieses Brod, welches her braun war, wird, wenn es nach der völligen lösung mit dem Speichel heraus gegeben wird, die lchfarbe und alle Eigenschaften einer Emulsion haben; so ist es in seine ersten Bestandtheile aufgelöset wor- .

Von dieser Art das Brod zu essen, und den Nahr- ssaft gleich im Munde auszuarbeiten, redet schon racelsus. Die Gymnosophisten in Indien aber, n ihre Wurzeln und Baumfrüchte auf ähnliche Weise, m sie die körperlichen und erdartigen Theile wieder speyen, und sich von dem bloßen ausgepreßten Milch- fte nähren.

um eben dieſe Speiſe allgemein iſt,
Krankheit, von keinem Temperamen
wird, und warum das Brod andere E
keinen Appetit erwecken, ſchmackhaft
z. E. ein Biſſen Butter, die man a
derungsmittel verſchluckt, ranzig werd
hingegen wird das Brod, welches m
Speichel in ſich ziehen, welcher, mi
genaueſte vereinigt, dieſe in ein gute
auflöſet. Wenn aber Galenus ſagt
ladung mit Spiſen ſchädlich, die mit
lerſchädlichſte iſt: ſo muß dieſes davo
den, wenn es allein und in größerer
wird, als daß die im menſchlichen K
Feuchtigkeiten es zertheilen könnten;
ſtopft es den Unterleib mehr, als all
Das weiche und friſche Brod, welche
rigas enthält, zieht wenig Speichel in
Magen lange unverdaut liegt. Wie
chel zur guten Verdauung beytrage,
an denen, die, zur Strafe, einige W

od trocken eſſen, und das Waſſer darauf trinken woll

Daher gab auch Boerhaave ſeinen Waſſerſüchti etwas Zwieback, den ſie trocken verzehren mußten, rauf er ihnen Rheinwein, jedes Mahl zu einem halben fel voll, verordnete.

Warmes Brod, mit Butter genoſſen, wird vielen ſehr geliebt; es iſt aber wohl keine Speiſe, die Magen und den Zähnen ſchädlicher wäre. Erſtlich wächet man die Zähne ſehr damit; ſie werden los und len leicht aus. Aus folgenden Erfahrungen wird in die Urſache einſehen. Wenn man ein Stück Horn r Schildkröte, die ſehr hart iſt, weich machen will, legt man ſolches mitten in ein friſch aus dem Ofen ge mienes Brod, ohnerachtet weder das Feuer ſelbſt, h das kochende Waſſer, worein man es zu ganzen Ta legen könnte, dieſe Wirkung hervor zu bringen vermö d ſind. Die Künſtler, welche das Elfenbein erwei n und bearbeiten wollen, pflegen ſelbiges vermittelſt warmen Brodes zuzubereiten und mürbe zu machen. Arzt an einem Orte bey Amſterdam, wo die meiſten wohner Bäcker ſind, welche alle Tage Brod backen in die Stadt liefern, bemerkte mit großer Verwun ung, daß die mehreſten Einwohner daſigen Ortes mit chwäche des Magens beladen waren. Als er die Ur e hiervon unterſuchte, ward er gewahr, daß es daher ne, weil alle Leute warmes Brod, mit Butter beſtri n, zu eſſen, und alle diejenigen, die zu ihnen kom n, damit zu bewirthen pflegten. Aus dem öftern brauche einer ſolchen Speiſe müſſen unfehlbar Schwä des Magens, Unverdaulichkeit, Blähungen, hypo ndriſche Beſchwerungen, und viele andere Uebel, ent en; wie auch Hippokrates bereits lehret, daß von dem ß gegeſſenen Brode eine ſchnelle Sättigung und ein rſt entſtehe, daß es lange in den Verdauungsgefäßen en bleibe, und den Leib mit Blähungen auftreibe. Halle in Sachſen, hatten 4 junge Leute Brod gegeſſen, wel

ches

ches kaum aus dem Ofen gekommen war, und zu
lange nichts zu ſich genommen hatten, in ziemlich
worauf drey von ihnen nach einer Stunde, und der
ſpäter ſtarb.

JO CPH. BAUZMANNI obſ. de morte ex nimia pa
tione, ſubitanea, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec II
Obſ. 237.

ROS. LENTILII obſ de noxa panis à furno calentis e
derſelben Dec II, A. 4. obſ. 159.

Das Brod iſt an ſich ausnehmend ge
gibt einen ſehr erquickenden Dunſt von ſich,
durch die Gährung erreget und hervor gebracht,
mittelſt des Feuers, oder durch das Backen, l
get und zerſtreuet wird. Nach dem Berichte l
tius, wußte der alte Democritus, welcher, n
ger Vorgeben, über 100 Jahre alt geworden,
nem Tode nahe war, und ſeine Schweſter, die
mahls ihre Hochzeit begehen wollte, ſich ſehr be
trübte, und gern ſein Leben wenigſtens bis na
gener Hochzeit verlängert geſehen hätte, das
finden, ſie hierin zu befriedigen und ſein Leb
einige Tage zu friſten, damit, daß er ſich ganz
Brod vom Ofen bringen, und mit Wein be
ließ, woran er beſtändig roch, und dadurch die
Geiſter ſtärkte, weil er nicht mehr die Kraft, ſ
eſſen, und das Vermögen es zu verdauen, hat
deſſen können eben die Ausdünſtungen des
wenn ſolches, da es noch nicht verkühlt iſt
Wohnſtube, oder gar in eine Schlafkammer, e
ſen wird, ſehr großen Schaden thun. Boer
zählt, daß, da ganz friſch gebackenes Brod, n
den Ofen gekommen, in einer engen Kam
Nacht hindurch verſchloſſen worden, alle diejeni
che am folgenden Morgen in ſelbige Kammer
gleichſam wie vom Donner gerührt, niedergefa
auf der Stelle des Todes geweſen ſeyn. Es verhä
mit dem Brod-Dampfe, wie mit dem M
Wein-Geruche. Ein wenig Wein, der an

wird, kann aus Ohnmachten erwecken; hinge-
d derjenige, der in einen verſchloſſenen Keller
wo der Wein in der Gährung iſt, oder ein ſo
ßgeleertes Faß liegt, plötzlich vom Tode dahin

Kopfſchmerzen pflegt man die Broſamen von
rod, mit Salz, Majoran und Kümmel, um
f zu binden; in Schwachheit des Magens aber,
Stärkung der Leibesfrucht, mit Malvaſierwein,
, Nelken, Muskatennüſſen, Fenchel, Maſtix ꝛc.
iſchen, und wie ein Pflaſter wärmlich über den
und Nabel zu legen. Die Krume von weißem
wird zu Umſchlägen, zum Erweichen, Zertheis
ig zu machen und zu lindern, gebraucht. Wenn
rmen Leute verwundet haben, nehmen ſie ge-
rod und ein wenig Salz, oder auch etwas Zuk-
ſchen es mit Spinnenwebe durch einander, und
auf den Schaden. Geröſtete Brodrinde hält
) wird inn- und äuſſerlich gebraucht. Geröſtes
d mit Roſeneſſig geſtoßen, gleich einem Brey
en Pflaſter, und auf den Mund gelegt, ſtillet
chen. In den Apotheken hat man ein Pflaſter
odrinde, Emplaſtrum de cruſta panis genannt,
den Magen ſtärkt, die Speiſen im Magen be-
nd verdauen hilft, und den verlornen Appetit
erſtellet. Wenn man in gewiſſen epidemiſchen
rankheiten warm Brod auf die Fußſohlen bin-
ßt es das Gift aus, und lindert die Schmerzen.
ſtoßen Ingber und Nelken, von jedem 1 Unze,
darunter 8 Unzen wohlgerieben Rockenbrod,
es mit gutem Aquavit an, kneten es zu einem
backen es, und laſſen davon alle Morgen ein
ßen, wider den Schwindel und allerley Dünſte
hirnes, nehmen. Wenn man ein Stückchen
geröſtet Brod mit Jungfernwachs wohl reibet,
ich einzieht, und es etliche Mahl iſſt, hilft es in der

rothen

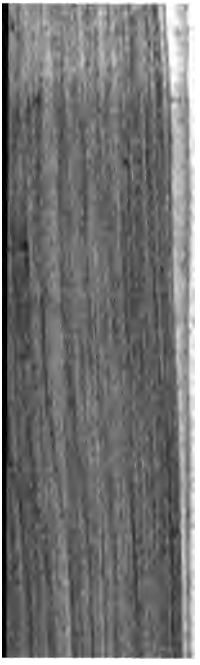
gerühmt. Der aus friſch gebackene
ren getröpfelte Saft, bringt bey der
leichterung. Das aus warmen
ſer, nimmt die Flecken der Augen
Malvaſier ausgezogene Brod-Eſſ
verlornen Appetit allen andern
Einige deſtillieren auch ein Oehl
deſſen Bereitung und Wirkungen,
conom. Wörterbuchs, Ulm 1763,
nachzuleſen iſt. Wenn jemand ertru
todten Körper nicht ſofort finden k
ge, ein Brod in daſſelbe Waſſer,
ertrunken iſt, zu werfen, da denn
Körper nachſchwimmen und übe
wird. Den wahrſcheinlichen Gru
unter dem Art. Ertrunkene beybr

Endlich habe ich, leider! auch
Aberglaubens mit dem Verſchwer
wähnung zu thun. Es iſt in de
Vorurtheil, welches viele Leute hä
Brod vergraben, es einige Zeit in d

ode, ſ. Neue Anmerk. über alle Theile der Natur. II. Lorenz. und Leipz. 1754, 8. S. 335.
t Art, vortrefflich Brod zu backen, aus dem *Gentlem.* 1743, 116 S. ſ. im 1 St. des XXI. B. des Hamb. 1, 109—112.
über das Wunderbare des Brodtes, ſ. im 209 St. des Reiches der Nat. und der Sitten, Halle 1759, 221, ſqq.
RDING parallelismus ad M. N. C. Dec. I A. VI Obſ. de panis eſu. ſ. im *Append. ad Cent. I & II*, S. 191.
und Brod, ſ. Jo. Bernh. v. Fiſcher, in ſeinem Ent-wurfe einer hiſtoriſchen Architectur, Wien 1721, fol. S. 316—322.
aken, handelt FRANC. PHIL. FLORINUS, im Trug verſtändl. Hausvater, Nürnb. 1705, f. S. 1190-1196.
a diſſ. de ſpiritu panis & a pane adhorrentibus, Hen-, 4.
ique du pain, par M. GEOFFROY, ſt. in den *Memoires* 732. S. 28—30.
gr. quo repetuntur origines panificii, & nunc quidem ventarum initia, Prolufio I. II & III. Gœtt. 1768. 1769.
ATTH. HERTOD obſ. de panis antipathia, ſt. in den Cur. A. 1671, obſ. 144.
El d. II. Panis diæteticus, ſt. in deſſen *Amoenitat. acade-* I. V.
. d. T. Abhandlung vom diätetiſchen Gebrauch des in der 2ten Abtheil. des II B. der Neuen phyſical. Prag 1771, gr. 8. S. 261—287
OLAI tr. ſing. laris de panis natura, vſu, affectionibus, ibus, diviſionibus & varietatibus, Dantiſci 1651, 4.
LZII obſ. de nimio panis eſu, ex prava conſuetudine in den *Miſc. Nat Cur.* A. 1675 & 1676, Obſ. 158.
AHL diſſ. de pane, ſpeciatim triticeo, juxta principia, us, vſum atque abuſum ſpectato. Erf. 1727. 4.
ART diſſ. An panis ſpuma cerevifiæ fermentatus mi-ris? 1671.
diſſ. de panis vſu alimentoſo & medicamentoſo, Erf.

pgandé Nachricht vom Curiſchen Süß-Sauer-Brod, s Supplem. der Breſl. Sammlungen, Budiſſ. 1728, f.
INETTI obſ. de panis ſecalini efficacia in contumaci ctione, ſt. im V Bd. der *Nov. Act. phyſ. med. Acad. Cæſ.* imb. 1773, 4. Obſ. 43, S. 152.

tilliſches) ſiehe Caſſave.
cker-)
uer-) } deren Unterſchied, ſ. oben, S. 742.
yriſch) ſiehe Bayriſch Brod.
trel-) ſiehe Bettel-Brod.
hmiſch) ſiehe Böhmiſch Brod.
oſam-) ſiehe unter Broſam.



ren getröpfelte Saft, bringt bey der
leichterung. Das aus warmen B
ſer, nimmt die Flecken der Augen
Malvaſier ausgezogene Brod-Eſſe
verlornen Appetit allen andern Ar
Einige deſtillieren auch ein Oehl vo
deſſen Bereitung und Wirkungen,
conom. Wörterbuche, Ulm 1763, 8
nachzuleſen iſt. Wenn jemand ertrun
todten Körper nicht ſofort finden ka
ge, ein Brod in daſſelbe Waſſer,
ertrunken iſt, zu werfen, da denn d
Körper nachſchwimmen und über
wird. Den wahrſcheinlichen Grun
unter dem Art. Ertrunkene beybri

Endlich habe ich, leider! auch
Aberglaubens mit dem Verſcharren
wähnung zu thun. Es iſt in der
Vorurtheil, welches viele Leute häge
Brod vergraben, es einige Zeit in de
und ihm alsdann eine Kraft beymeſſ

em Brode, ſ. Neue Anmerk. über alle Theile der Natur-
r, Th. II, Koreud. und Leipz. 1754, 8. S. 386.
erfuchte Art, vortrefflich Brod zu backen, aus dem *Gentlem.*
ez. März 17:3, 116 S. ſ. im 1 St. des XXI. B. des Hamb.
gaz. S. 109—112.
chtung über das Wunderbare des Brodtes, ſ. im 209 St.
VI. Th. des Reiches der Nat. und der Sitten, Halle 1759,
8. S. 321, fgg.
ETHARDING parallelismus ad M. N. C. Dec. I. A. VI Obſ.
, de nullo panis eſu. ſ. im *Append. ad Cent. I & II*, S. 191.
Mehl und Brod, ſ. Jo. Bernh. v. Fiſcher, in ſeinem Lieſ.
d. Landwirthſchaftsbuch, Halle 1753, 8. S. 316—322.
Brodbacken, handelt FRANC. PHIL. FLORINUS, im Kings
rechtsverſtänd. Hausvater, Nürnb. 1705, f. S. 1190-1196.
RANCI diſſ. de ſpiritu panis & a pane abhorrentibus, Hei-
1679, 4.
ſe chimique du pain, par M. GEOFFROY, ſ. in den *Memoires*
Paris, 1732, S. 28—30.
NE progr. quo repetuntur origines panificii, & nunc quidem
rum inventarum initia, Prolufio I. II & III. Goett. 1768. 1769.
NC. MATTH. HERTOD obſ. de panis antipathia, ſ. in den
. *Nat Cur. A.* 1671, obſ. 144.
LINNÆI diſſ. Panis diæteticus, ſ. in deſſen *Amoenitat. acade-*
m. Vol. V.
erſ. u. d. T. Abhandlung vom diätetiſchen Gebrauch des
des, ſ. in der 2ten Abtheil. des II B. der Neuen phyſical.
uſtig. Prag 1771, gr. 8. S. 261—287
R. NICOLAI tr. ſingularis de panis natura, vſu, affectionibus,
rationibus, diviſionibus & varietatibus, Dantiſci 165:, 4.
SCHULZII obſ. de nutrito panis eſu, ex prava conſuetudine
, ſ. in den *Miſc. Nat Cur. A.* 1675 & 1676, Obſ. 158.
O. STAHL diſſ. de pane, ſpeciatim triticeo, juxta principia,
rentias, vſum atque abuſum ſpectato. Erf. 1727. 4.
THEVART diſſ. An panis ſpuma cerevifiæ fermentatus ſa-
ſalobris? 1671.
ESTI diſſ. de panis vſu alimentoſo & medicamentoſo, Erf.
, 4.
e. Weygands Nachricht vom Curiſchen Süß-Sauer-Brod,
m 3ten Supplem. der Breſl. Sammlungen, Budiſſ. 1728,
S. 37, f.
NC. ZANETTI obſ. de panis ſecalini efficacia in contumaci
obſtructione, ſ. im V Th. der *Nov. Act. phyſ. med. Acad. Caſ.*
C. Norimb. 1773, 4. Obſ. 43, S. 152.

(Antilliſches) ſiehe Caſſave.

(Bäcker-)
(Bauer-) } deren Unterſchied, ſ. oben, S. 742.

(Bayriſch) ſiehe Bayriſch Brod.

(Bettel-) ſiehe Bettel-Brod.

(Böhmiſch) ſiehe Böhmiſch Brod.

(Broſam-) ſiehe unter Broſam.

Brod, (**Buch-**) siehe Acetosella.

Brod, (**Caffe-**) siehe **Brod.** (**Kaffe-**)

Brod, (**Champignon-**) s. unter **Champignon.**

Brod, (**Citronen-**) s. unter **Citrone.**

Brod, (**Commiß-**) L. Panis militaris. Fr. Pain de m
tion, nennet man das Brod für die Soldaten, welch
dem ganzen Mehle und den Kleyen zusammengem
gebacken wird. Wenn Commißmehl gemahlen wi
muß man die Mühle mehr zusammen lassen, dam
Kleyen in feinen Staub, wie Mehl, verwandelt wer
In den alten Zeiten wurde das Commißbrod von den Sö
daten selbst von Getreide gemacht, das mit den Händen
Mörsern oder in Handmühlen zerrieben wurde, und
man solches durchgehends auf brennenden Kohlen
In Frankreich nimmt man zum Commißbrod $\frac{2}{3}$ Weiz
zen und $\frac{1}{3}$ Rocken, und nennet dergleichen vermischtes
Getreide aus Weitzen und Rocken, (Mengkorn) Mé
teil. (s. auch oben, S. 723, fgg.) In Holland und dem
größten Theile von Deutschland, bäckt man das Com
mißbrod nur aus Rockenmehl und Rockenkleyen; jedoch
ist dieses in Deutschland nicht durchgehends einerley;
denn bey einigen Armeen wird etwas von den Kleyen
abgezogen, bey andern bleibt alles zusammen. Gleich
wie in denen Ländern, wo kein Weitzen wächst, das
Commißbrod nur aus Rocken gebacken wird: eben so
wird dasselbe in solchen Ländern, wo kein Rocken ist,
z. E. in Italien, aus lauter Weitzen gebacken.

Wie ein Backofen zum Commißbrod gebauet werden
muß, siehe unter **Back-Ofen**, Th. III, S. 362, f.

Eine **Portion** (**Mund-Portion**) **Commißbrod**
Fr. Ration de pain de munition, heißt, so viel ein Sol
dat zum täglichen Unterhalt bekommt. Eine Berech
nung der Rationen und Portionen, nach dem königl.
preußischen Fuß, findet man in Hrn. Prof. Schreibe
Sammlung verschiedener Schriften ꝛc. XIII Th. Ha
1764, gr. 8. S. 237, f. Nach der Verfassung d
königl.

euß. Proviantweſens muß ein Commißbrod von
ien 6 Pfund halten, wozu dem Bäcker 1 Meße
rliner Maß, oder am Gewichte 4 Pfund, 22
ben wird. Da das Commißmehl nicht gebeutelt
uß der Müller das ganze Gewicht des Kornes,
½ Pfund Abgang von 1 berl. Scheffel, liefern.
ode werden 2 und 2 zuſammen gedruckt und
emacht, weil auf dieſe Art das Backen beſſer,
die Brode rund ſind, gefördert werden kann. 1
Mehl wiegt 16 Centner, 40 Pfund, und es wer-
Stück Brod, à 6 Pfund, daraus gebacken.
ckern wird, 1 Wſpl. Mehl zu verbacken, ½
ienen Holz, und 1 Rthlr. Backgeld gegeben.

ankreich that man im J. 1727. der Regierung den
das Commißmehl beuteln zu laſſen. Der Urheber
hlages verſicherte, daß, wenn man von 1 Sack Mehl
nd, 6 Pfund Kleyen wegnähme, dieſer Sack mehr
nen und beſſeres Brod geben würde. Der Verſuch,
amit machte, gelang nicht. Man that hernach der
im J. 1764. dieſen Vorſchlag noch einmahl, er wur-
ht angenommen. Die Römer und Griechen haben
iten den Gebrauch gehabt, und heut zu Tage haben
lle Völker, daß ſie das Commißmehl nicht ausbeuteln.

nkreich nimmt man zu 200 Pfund Commißmehl, 115
ſſer, und bekommt alſo 315 Pfund Teig, woraus
ommißbrode, jedes zu zwo Mundportionen, bäckt.
zuſammen 180 Portionen aus, jede zu 28 Unzen
Iſt das Brod gebacken und wieder kalt geworden,
de Portion nur 24 Unzen, und folglich ſind von den
Waſſer, nur 70 Pf. im Brod geblieben, und 45 Pf.
ch das Backen verloren gegangen. Zu einem drey-
Commißbrod werden 3½ Pf. Teig genommen. Man
Brode heut zu Tage rund und platt. Ehemahls hielten
m Durchſchnitt; jetzt macht man ſie 10 Zoll, und ſie
o platter, und bekommen mehr Rinde, als wenn ſie
l. Sie trocknen beſſer aus, weil ſie ebener ſind; ſie ſind
l ſie ſchärfer ausgebacken werden, und laſſen ſich beſſer
Sind ſie hingegen mehr kugelrund, ſo haben ſie
me, und ſind inwendig nicht genug ausgebacken.

Brod, (Dienſt-) }
Brod, (Dotter-) } ſiehe in D.
Brod, (Eyer-) ſiehe in E.
Brod, (Franz-) }
Brod, (Frohn-) } ſiehe in F.
Brod, (Gauch-) ſiehe *Acetoſella*.
Brod, (Geböſſeltes) ſiehe oben, S. 721.
Brod, (Geraſpeltes) ſiehe Brod. (Raſpel-
Brod, (Gerſten-) ſ. oben, S. 723, f. u. unte
Brod, (Gnaden-) ſiehe in G.
Brod, (Guckgucks-) ſiehe *Acetoſella*.
Brod, (Haber-) ſ. Th. II, S. 685, f. und oben
Brod, (Haus-) ſiehe in H.
Brod (Schwarz Haus-) von Zucker, ſiehe Brod wie Hausbackenbrod.
Brod, (Hefen-) }
Brod, (Herren-) } ſiehe in H.
Brod, (Himmel-) }
Brod, (Hunde-) welches für die Haus- und Schaf und in unterſchiedliches Getränk für das Vieh. Es wird aus Kleyen und eben ſo viel Rockenmehl Darunter kommt auch aller zurückgebliebener a der aus dem Back-Trog Tiſch und Schaufeln, u Geräthe, wo ſich derſelbe angehängt hat, abgek
Brod, (Jeſuiten-) ſiehe Zuckerbrod.
Brod, (Kaffe-) Fr. Pain à Caffé, nennt m Art von Gebackenem oder Biscuit, welches a chen Orten bey dem Kaffetrinken mit herum wird. Siehe auch Kaffe-Stöllchen

Wie die franzöſiſchen Kaffe-brödchen gemacht beſchreibt Malouin, in ſeiner Bäckerkunſt, im VIII. überſ. Schauplatzes der Künſte und Handwerke, C

Brod; (Kräuter) dergleichen iſt der Suchari od nannte ruſſiſche ſaure Suppenzwieback. Man dazu allerley Kohlpflanzen, als: gehackten Ga Bete mit Wurzeln und Blättern, Diſteln, Hopf

Gierſch, Bocksbart, Wegebreit, Kohlblätter, Rü
nd Rettigblätter, Kohlrüben mit oder ohne Blätter,
l. Von dieſen Pflanzen wählt man einige nach Be
, und ſäuert ſie mit Koſent und Rockenmehl oder
würze; darauf knetet man die alſo geſäuerten Kräu
it ¾ Gerſte und ¼ Rockenmehl zu einen Teig, und
t Brod und Zwieback davon. Zu dieſem Zwie
werden noch Zwiebeln, geſtoßener Kümmel, Wach
rbeeren und etwas Pfeffer, entweder gleich beym
rn oder beym Kneten des Teiges, hinzu gethan.

Johann Georg Eiſen Unterricht von der allgemeinen
räuter- und Wurzelerkenntniß, 1. Th. Riga 1774, 8. S. 60 fgg.

(Krumen-) ſiehe unter Broſam.

(Langes) eine Art von Zuckergebackenem; ſiehe Zucker-Brod.

(Madagascariſches) ſiehe Caſſave.

(Mandel-) ſowohl gewöhnliches, als auch Engli
, Schwediſches und Wiener, zu backen, ſ. Th. I,
48, fgg.

(Märgel-) ſiehe oben, S. 730.

(Milch-) Milchbrödchen, Fr. Petits pains à la
e. Um dergleichen zu backen, wird ein Teig von fei
Mehl, ein wenig lauliche Milch, und Löffelvoll Hef
jedoch nicht zu dick, angemacht. Dieſen Teig läßt
gehen; und wenn er aufgegangen iſt, muß man ½
ıd zerlaſſene Butter, und ½ Maß Sahne unter die lau
Milch ſchütten, 10 ganze Eyer daran ſchlagen, den
mit Mehl vollends anmachen, ihn ſo lange, bis er tro
von den Händen geht, kneten, und ſodann wieder ge
aſſen. Wenn er gegangen iſt, formirt man Brödı
oder Wecken daraus, und läßt ſie im Ofen backen;
ḥ darf das Salz im Teige nicht vergeſſen werden.

(Pferde-) Gleichwie man Nahrungspulver für
ſchen erfunden hat, alſo hat auch Hr. Aſſeſſor C. G.
n Schweden, eine Art Brodkuchen erdacht, welche
Pferden, anſtatt des Habers geben, und bey Zügen

S. 337—342, wieder abgedruckt p

Ein Pferd erfordert gemeiniglich den
in 240 Tagen 6 Tonnen und 24 Kanne
Tonne zu 16 Daler gerechnet, 102 D
Münze beträgt. Gegentheils bäckt
Rockenschrot, zu 22 Daler gerechnet, u
Schrot gemenget, die man zu 16 Dale
kann, Brodkuchen, so groß als die gew
Kuchen, und erhält aus der Tonne 24
zwo 480 Kuchen gibt. Von solchen
Pferde zween in Einem Tage, so reich
480 Kuchen, oder so lange als mit 6 To
Haber. Zum Backen geht so viel Hol
ket, und der Arbeitslohn zwoer Mägde,
ler Kupfermünze. Also kostet das Bro
welches 55½ Daler weniger ist, als was
240 Tagen aufgehet.

1) Die Teigbrühe wird salziger gem
Maßen zum Brode gebraucht wird; da
besser, und befinden sich wohl; aber der
säuern, denn davon bekommen die P
2) Man menget unter die Teigbrühe ein
wein; dieser gibt dem Brode mehr Stä
Kosten auf das höchste, und die Menge d
ringste angesetzt, weil sich bey angestellt
daß eine Tonne Schrot 250 Kuchen
denn die Ersparung noch größer, als a
4) Um auch etwas an Heu zu ersparen,

ß das Rockenmehl, welches ſich im Brode befindet
iſt, als der Haber allein. Es iſt nicht rathſam, den
Uzu viel nährende Speiſe zu geben, daher ſind 2 Ku-
Tag über, hinlänglich. Auch iſt Rocken- und Ha-
dergeſtalt zu Kuchen gebacken, beſſer vor Ratten und
Ungeziefer zu verwahren, als der Haber. 6) Die
rfahrung und der Augenſchein zeigen, daß der Haber,
den Pferden gibt, gröſtentheils in ganzen Körnern
n ihnen geht, woraus ſich ſchließen läßt, daß ſie von
einem Haber die Stärke nicht erhalten, welche ihnen
r Haber, daraus man Brod gebacken hat, gibt.
dem werden viele Hauswirthe mit Schaden bemerkt
ß die Pferde, wegen Untreue der Kutſcher, nicht al-
bekommen, der ihnen gehört; das Brod aber läßt
n nichts anwenden, als die Pferde zu füttern; beſon-
n man etwas Haber oder auch Leinkuchen, in die
menget, wodurch es Menſchen übelſchmeckend wird.
hat es lange verſucht, daß Pferde, die zuweilen Brod
kommen, kurzhärig und glänzend werden, und alſo
hen. 9) Pferde, die hartes Brod zu eſſen bekommen,
t nöthig, daß man ihnen den Mund reiniget und die
nimmt, die ſonſt meiſtens jährlich einmahl am Zahn-
chſen. 10) Wenn man voraus weiß, daß die Pferde
warten müſſen, ehe man ihnen ihr nöthiges Futter
n: ſo kann man allezeit einige ſolcher Kuchen in ſei-
en, Chaiſe oder Schlitten haben, und den Pferden
behalten ſie allezeit ihre Stärke, welches beſonders
, wenn ſie im Acker arbeiten. 11) Da nun nach
ander Fütterung mit Brod, an einem Pferde in 240
5 Daler, 15½ Oer Kupferm. erſparet werden, ſo ge-
n dadurch jährlich 84 Daler, 12½ Oer.

ird niemand in Abrede ſeyn, daß dieſes Pferde-
er Kuchen nicht eine vortrefliche und geſunde
für die Pferde ſeyn ſollte. Es iſt der beſte Ex-
s Futters, folglich kommt es ihnen am beſten zu
und erſparet allemahl diejenigen guten Nahr-
le, die unter den rohen und unverdaulichen oft
mit dem Dünger hinweg gehen. Wenn ſich
de auf Reiſen und im Geſchäfte mit Heu,
nd andern weniger nahrhaften Gewächſen, ſo

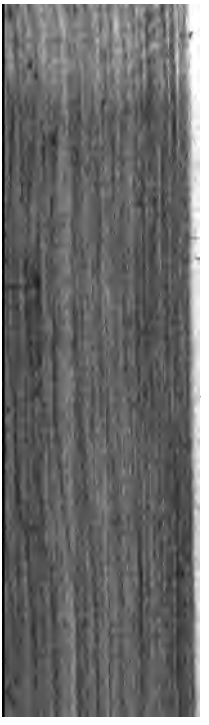
Kriegsheeren wenn ſtarke und beſch
davon oft der gute Ausgang eines g
hängt, vorfallen, zwar von gutem
Reiter würde doch kaum auf ein Pa
ter ſich führen können. Die darin
igkeit vermehret ihr Gewicht, und d
ſen entſtandenen Zwiſchenräume vergr
allzu ſehr. Wie leicht iſt aber dieſem
Man backe die Kuchen recht ſtark au
dentlichen Zwieback, zermalme ihn, u
mit an: ſo iſt alles ganz trocken und
auf das genaueſte zuſammen. Will
kene Mehl recht nahrhaft machen, um
tionen nöthig zu haben, ſo bereite
aus recht gutem Mehl, ſo wird man
leichtes und geſundes Nahrungspulv
es koſte mehr, als die gewöhnliche F
der Vortheil in gewiſſen Umſtänden
gender ſeyn, weil man den Gebrauch
wiſſe dringende Nothfälle einſchränk
dem Bouebiſchen Nahrungspulv
ter dem Art. Nahrungspulver

onath 45 Pfund, die ein Reiter noch wohl mit ſich
ann, da das Gewicht alle Tage abnimmt. Was
n aber in 20 oder 30 Tagen nicht ausrichten!
)otage-) Fr. Pain à Potage, iſt, ein in Frank-
öhnliches, rundes, weiches, aus dem beſten Mehl
einem Sauerteig, ein wenig Hefen und Salz,
Waſſer ohne Milch, geknetetes und wohl aus-
ies Brod. Man darf daſſelbe eben nicht von ei-
igen Mehlſorte machen; inzwiſchen muß das
ehl den größten Theil dieſes vermengten Mehles
hen. Man muß es mit gemeinem Sauerteige
oder etwas Hefen hinein thun, damit es leichter
jedoch muß man nicht ſo viel Hefen dazu thun,
i dieſelben in der Brühe, in welcher man ſie ein-
ſchmecken könne. ½ Pfund Hefen ſind zu 60
i Einpfündigen Brödchen hinlänglich. Zu je-
und Teig muß man auch wenigſtens 1 Quent-
lz nehmen. Je mehr man Salz hinzu thut, deſto
weicht es, und löſet ſich in der Brühe auf. Das
lt auch den Teig zu dieſer Sorte Brod zuſammen,
er ſehr viel Waſſer genommen wird. Wollte
dem Potagebrod Milch nehmen, ſo würde es
hl zu andern Arten von Potage, als zu Milchſup-
gebrauchen ſeyn. Es muß dieſes Brod ſcharf
t durchgebacken ſeyn, ohne doch verbrannt zu

Zu einem Einpfündigen Brod muß man ½
eig nehmen. Es wird ganz kugelrund gewirkt;
t es ſodann in einen Backkorb, worein man zu-
hgeſiebte Kleyen geſtreuet hat, und läßt es Gahre
en. Man ſtellet es aber in demſelben auf die
Seite, damit es, wenn es ausgebacken iſt, Far-

Siehe auch unten Brod. (Suppen-)

Raſpel-) Fr. Pain chapelé, oder gratté, Pain
de, entſteht, wenn ein Weitzenbrod im Ofen
acken, und die Rinde hernach mit einer Raſpel
nd oben abgerieben wird. Es wird auch mit



ſchriebenen Potagebrod unterſchieden
hörig ausgebacken iſt, ſo beſteht es a
hingegen das Potagebrod Rinde u
Das Potagebrod iſt rund, da hing
Brod ein ſehr plattes Brod iſt, in
überdies Gruben macht, wenn man
damit es im Ofen keine Blaſen beko
gebrod muß aus lockern Teige gem
Suppenbrod aber kann aus allerley
Teige verfertiget werden. Man thu
ein, damit das Brod ſich leichter ein
fen laſſe. Es iſt für diejenigen gut,
de in der Suppe eſſen, und eine r
ben. Dieſer Geſchmack der Rinde
zur Erfindung der gedörrten Pot
Croutes à Potage, Gelegenheit geg

Die gedörrten Potagenrinden ſind
die nur aus Rinde beſteht. Man ſchabt nä
von den kleinen lockern Broden ab, ſchneide
in der Länge von einander, und nimmt die R
ſchabte und von der Krume abgeſonderte R
Bret, ſo, daß diejenige Seite, worauf die K
Höhe komme, und der Hitze des Ofens
Breter ſchiebt man ſodann in den Ofen, aus
gen Stunden das Brod heraus genommen

ɔd, (Ulmer) eine Art Zuckergebackenes; ſiehe unter ıckerbrod.

ɔd, (Ungeſäuertes) Gr. und Lat. Panis azymos, anis non fermentatus, Fr. Pain azime, iſt viel ſchwe- er, dichter und unverdaulicher, als gut geſäuertes Brod. s nimmt auch, wenn es alt wird, einen ſchimmlich- n Geſchmack an, welches daher kommt, weil das Waſſer lange Zeit bey dem Mehle in dem Teige bleibt, ud ſich in der Länge der Zeit eine langſame Gährung, elche der Fäulniß nahe kommt, zeiget. Nun gibt ber die Fäulniß des Mehls mit Waſſer in einem nicht ufgegangenen Brode einen ſchimmlichten Geruch und Geſchmack; da hingegen Brod, welches gehörig ge- ıuert iſt, wenn es alt wird, austrocknet, ohne in fäulniß überzugehen.

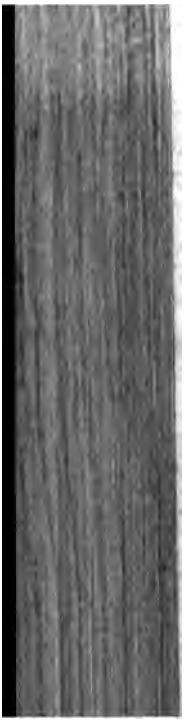
Bekannter Maßen eſſen die Juden, die ganze Oſterzeit über, ein anderes, als ungeſäuertes Brod, zum Andenken des ſchleu- igen Auszuges aus Aegypten, bey welcher Gelegenheit ſie nicht eit hatten, ſich ein geſäuertes und gegangenes Brod zu backen. Von dieſem jüdiſchen Brode, und dem, was bey Verfertigung es Mehls dazu, und dem Backen ſelbſt, beobachtet zu werden flegt, kann man, auſſer andern, die jüdiſchen Verfaſſungen nd Alterthümer abhandelnden Schriften, des Hrn. Selig Wo- henſchrift: der Jude, im 3. Bande, S. 313. fgg. nachſehen.

Auch die muhamedaniſche Religion verbiethet, daß man den eig, woraus man Brod bäckt, nicht aufgehen laſſen darf. ieberhaupt können die Muhamedaner kein gut Brod backen; e backen es gemeiniglich jeden Tag, wenn ſie eſſen wollen, und ſſen es auf dem Herde des Kamins unter der Aſche backen, wie ſolches in denen Zeiten, da man ſich zuerſt des Brodes bedienen anfing, gewöhnlich war.

Ad Sanctiſſ. & Beatiſſ. Patrem D. N. Innocentium XI, Pont. Max. Conjecturæ de perpetuo Azymorum uſu in eccleſia latina, vel ſaltem Romana; qua occaſione vox Fermenti in Melchiadis & Siricii Decretis, ac in Epiſtola Innocentii I. Rom. Pont. aliique veteres eccleſiaſtici ritus declarantur. Auct. JO. CIAMPINO. Romæ, 1688, 4.

De ſiligine & ex eo pane, & azymo, ſ. JO. LANGII epiſtſt. medicinal. Hanov. 1605, 8. Lib I. Ep. 56, p. 265 — 273.

JO. MABILLON diſſ. de pane euchariſtico azymo & fermentato. Pariſ. 1675, 8.



etwas gröſsern Städten, von der Obrig
und Gebäcke zum Verkauf auszulegen, a

Brod-Baum, Brodfruchtbaum.
Nahrung in den moluckiſchen und allen
Inſeln, iſt das Brod von Rima, ſo wi
päern das Brod von Getreide. Dasje
Inſulaner Rima, oder Rymay (Rh
iſt die Frucht eines Baumes, den die Eu
Nahmen Brodbaum, Fr. Arbre à pai
Den lateiniſchen Nahmen des Brodbau
nicht im Linné, und er iſt alſo von ihm
ficirt. Hr. D. Solander hat ihm inzu
ſchlechtsnahmen Sitodium (Sitodium
Forſter nennt ihn Artocarpus commun

Es iſt die Brodfrucht bereits vom
der Inſel Tinian gefunden worden; un
ſeiner Reiſebeſchreibung, S. 286, ein
Nachricht, und auf der Kupfertafel, N
Abbildung. Rajus hat ebenfalls de
Brodbaum im III Th. ſeiner Hiſtoria
Append. S. 52, No. 7, beſchrieben.
Baum in der vor einigen Jahren neue
Otahitee, unter andern daſelbſt wachſe
angetroffen worden, welchen die Inſular

„ Dieſer Baum, der die von den Reiſebeſchreibern ſo oft erwähnte Brodfrucht trägt, kann mit Recht der Lebensſtoff dieſer Inſulaner, als von dem ſie ihren meiſten Unterhalt nehmen, genennet werden. Es wird dieſer Baum 40 bis 50 Schuh hoch; er hat große handförmige (palmated) Blätter, von einer dunkelgrünen Farbe auf der obern, aber blaſſern auf der untern Seite. Er trägt männliche und weibliche Blüthen, die einzeln an dem Ende oder an dem Knoten eines jeden Blattes heraus kommen. Die männliche Blüthe verwelkt und fällt ab; die weibliche aber oder die Traube, bringt die Frucht hervor. Solche wiegt oftmahls 3 bis 4 Pfund, und iſt ſo groß, wie ein Menſchenkopf, wenn ſie ihre völlige Größe hat. Sie iſt grün von Farbe. Die Schale oder Rinde hat vieleckige Abtheilungen; insgemein iſt die Frucht von Geſtalt mehr lang als rund, und inwendig weiß. Die Frucht ſowohl als der ganze Baum iſt mit einem klebrigen Safte angefüllt, der auswärts, wo man einſchneidet, heraus quillt. Er liebt einen fetten Boden, und wächſt niemahls auf niedrigen Inſeln. Es iſt ein artiger Baum von Anſehen, ſchön grün, und wohlbeblättert. Er trägt eine große Menge von Früchten, welche büſchelweiſe zu hangen ſcheinen, und durch ihr großes Gewicht die Aeſte herunter ziehen. Er hat, einen großen Theil des Jahres hindurch, Früchte, und gibt deren größere und kleinere, welche abgepflücket zu werden im Stande ſind. Sie brechen dieſelben insgemein ab, ehe ſie reif ſind, und bedienen ſich dazu einer langen Stange mit einer Gabel am Ende. Ehe ſie die Frucht braten, ſchaben ſie die Schale mit einer Muſchel davon ab, und ſchneiden ſie, wenn ſie groß iſt, in 4 Theile. Nachdem ſie hierauf ihre Oefen, in der Erde, mit heißen Steinen darin, in Bereitſchaft geſetzt haben, legen ſie die Frucht darauf, nachdem ſie vorher eine Lage von Blättern dazwiſchen, eine andere dergleichen Lage darüber, und über dieſes alles noch mehr heiße Steine geleget haben. Dieſes alles bedecken ſie feſt mit Erde; und in einer Zeit von 2 bis 3 Stunden iſt die Sache verrichtet. Die Frucht ſieht alsdann ſehr reitzend aus, mehr als das feinſte Brod, das ich jemahls geſehen habe. Das Inwendige iſt ſehr weiß, und das Auswendige hellbraun. Der Geſchmack davon iſt ſehr mehlicht, und es iſt vielleicht dasjenige, was am angenehmſten die Stelle alles bekannten Brodes vertreten kann, und daſſelbe in gewiſſen Stücken übertrifft. Wenn ſie dergeſtalt gebacken iſt, bewahren ſie ſolche nur 3 oder 4 Tage auf; und eine andere Erfindung iſt alsdann im Gebrauch, um ſolche

länger

Brod, (Westphälisch) siehe **Bompernickel.**

Brod-Bänke, heißen bey den Bäckern die Tische oder andere Gerüste, worauf sie ihr Brod und Semmeln zum feilen Verkauf auslegen, oder auch wohl die öffentlichen Oerter und Gebäude, darin mehr dergleichen Tische und Bänke befindlich, und wohin die Bäcker, zumahl in etwas größern Städten, von der Obrigkeit, ihr Brod und Gebäcke zum Verkauf auszulegen, angewiesen sind.

Brod-Baum, Brodfruchtbaum. Die allgemeine Nahrung in den moluckischen und allen philippinischen Inseln, ist das Brod von Rima, so wie bey den Europäern das Brod von Getreide. Dasjenige, was diese Insulaner Rima, oder Rymay (Rhymay) nennen, ist die Frucht eines Baumes, den die Europäer mit dem Nahmen Brodbaum, Fr. Arbre à pain, belegt haben. Den lateinischen Nahmen des Brodbaumes findet man nicht im Linné, und er ist also von ihm noch nicht classificirt. Hr. D. Solander hat ihm inzwischen den Geschlechtsnahmen Sitodium (Sitodium altile) gegeben. Forster nennt ihn Artocarpus communis.

Es ist die Brodfrucht bereits vom Lord Anson auf der Insel Tinian gefunden worden; und man findet in seiner Reisebeschreibung, S. 286, eine ziemlich gute Nachricht, und auf der Kupfertafel, No. 28, auch die Abbildung. Rajus hat ebenfalls den marianischen Brodbaum im III. Th. seiner Historia plantarum in Append. S. 52, No. 7, beschrieben. Da auch dieser Baum in der vor einigen Jahren neuentdeckten Insel Otahitee, unter andern daselbst wachsenden Bäumen angetroffen worden, welchen die Insulaner Eoroo nennen: so will ich die Nachricht davon, die der Mahler Sydney Parkinson, in seiner Reisebeschreibung (welche des verstorbenen Bruder, Stonfield Parkinson unter dem Titel: A journal of a voyage to the South-Sea in His Majesty's ship, the Endeavour, in 4, 1773 zu London herausgegeben) liefert, hieher setzen.

„ Dieſer Baum, der die von den Reiſebeſchreibern ſo oft erwähnte Brodfrucht trägt, kann mit Recht der Lebensſtoff dieſer Inſulaner, als von dem ſie ihren meiſten Unterhalt nehmen, genennet werden. Es wird dieſer Baum 40 bis 50 Schuh hoch; er hat große handförmige (palmated) Blätter, von einer dunkelgrünen Farbe auf der obern, aber blaſſern auf der untern Seite. Er trägt männliche und weibliche Blüthen, die einzeln an dem Ende oder an dem Knoten eines jeden Blattes heraus kommen. Die männliche Blüthe verwelkt und fällt ab; die weibliche aber oder die Traube, bringt die Frucht hervor. Solche wiegt oftmahls 3 bis 4 Pfund, und iſt ſo groß, wie ein Menſchenkopf, wenn ſie ihre völlige Größe hat. Sie iſt grün von Farbe. Die Schale oder Rinde hat vieleckige Abtheilungen; insgemein iſt die Frucht von Geſtalt mehr lang als rund, und inwendig weiß. Die Frucht ſowohl als der ganze Baum iſt mit einem klebrigen Safte angefüllt, der auswärts, wo man einſchneidet, heraus quillt. Er liebt einen fetten Boden, und wächſt niemahls auf niedrigen Inſeln. Es iſt ein artiger Baum von Anſehen, ſchön grün, und wohlbeblättert. Er trägt eine große Menge von Früchten, welche büſchelweiſe zu hangen ſcheinen, und durch ihr großes Gewicht die Aeſte herunter ziehen. Er hat, einen großen Theil des Jahres hindurch, Früchte, und gibt deren größere und kleinere, welche abgepflücket zu werden im Stande ſind. Sie brechen dieſelben insgemein ab, ehe ſie reif ſind, und bedienen ſich dazu einer langen Stange mit einer Gabel am Ende. Ehe ſie die Frucht braten, ſchaben ſie die Schale mit einer Muſchel davon ab, und ſchneiden ſie, wenn ſie groß iſt, in 4 Theile. Nachdem ſie hierauf ihre Oefen, in der Erde, mit heißen Steinen darin, in Bereitſchaft geſetzt haben, legen ſie die Frucht darauf, nachdem ſie vorher eine Lage von Blättern dazwiſchen, eine andere dergleichen Lage darüber, und über dieſes alles noch mehr heiße Steine geleget haben. Dieſes alles bedecken ſie feſt mit Erde; und in einer Zeit von 2 bis 3 Stunden iſt die Sache verrichtet. Die Frucht ſieht alsdann ſehr reitzend aus, mehr als das feinſte Brod, das ich jemahls geſehen habe. Das Inwendige iſt ſehr weiß, und das Auswendige hellbraun. Der Geſchmack davon iſt ſehr mehlicht, und es iſt vielleicht dasjenige, was am angenehmſten die Stelle alles bekannten Brodes vertreten kann, und daſſelbe in gewiſſen Stücken übertrifft. Wenn ſie dergeſtalt gebacken iſt, bewahren ſie ſolche nur 3 oder 4 Tage auf; und eine andere Erfindung iſt alsdann im Gebrauch, um ſolche

länger

länger zu behalten. Sie nehmen die gebackene Frucht, schälen alle Butzen aus, und schlagen sie mit einem steinernen Hammer in einem hölzernen Trog oder Mulde zu einem weichen Brey. Diesen thun sie in eine Grube, die in die Erde gemacht und mit Blättern belegt ist. Dieses wird oben bedecket, und eine Zeitlang darin gelassen, bis es in Gährung geräth, und sauer wird; alsdann decken sie es auf, und machen kleine Brödchen daraus, welche sie in die Blätter wickeln, und in diesen Zustande werden sie gebacken, und von ihnen Mahle genommen. In diesem Zustande kann man sie etliche Monathe aufbewahren, und man speiset sie, wenn die Brodfrucht ausser der Jahrszeit ist. Sie führen sie auch mit sich zur See, und machen verschiedenes Teigwerk, welches bey ihren Mahlzeiten im Gebrauch ist, daraus. Die Blätter dieses Baumes werden sehr gebraucht, um Fisch und Eßwaaren darein zu wickeln, wenn man sie in die Oefen, um gebraten zu werden, setzet. Aus dem Holze baun sie Bothe und anderes Geräthe. Von der abgezogenen Rinde der jungen Bäume, verfertigen sie sehr gute Zeuge, die nicht viel schlechter sind, als die von dem Eaute gemachte, angenommen, daß sie etwas rauher und härter sind."

Nach der Beschreibung, welche Hr. D. Jo. Hawkesworth, im 2 Th. seiner von Hrn. Schiller übersetzten Geschichte der See-Reisen und Entdeckungen im Südmeer ꝛc. Berl. 1774, 4. S. 80, f. davon beybringt, wächst die Brodfrucht auf einem Baume, der ungefähr so groß, als eine mittelmäßige Eiche, ist. Die Blätter desselben sind oft 1½ Fuß lang, von länglicher Gestalt, mit tiefen Krümmungen, wie die Feigenblätter, versehen, denen sie an Wesen und Farbe ähnlich sind, und wenn sie gebrochen werden, gleich jenen, einen milchartigen Saft enthalten. Die Frucht ist so groß, als eines Kindes Kopf, und beynahe eben so gestaltet; ihre Aussenseite ist meistens wie bey der Trüffel, netzförmig, die Haut ist nur dünn, und die Frucht hat einen Kern, welcher ungefähr so dick ist, als der Stiel eines kleinen Messers. Das Fleisch oder der eßbare Theil liegt zwischen der Haut und dem Kern, ist schneeweiß, und locker wie neugebackenes Brod. Ehe man sie aber isst, muß man sie rösten, und zu diesem Ende in 3 oder 4 Theile zerschneiden.

Sie

Sie hat keinen rechten Geſchmack, ausgenommen, daß ſie etwas ſüßlich iſt, und einiger Maßen wie die Broſamen eines mit der Jeruſalems-Artiſchocke (Helianthus tuberoſus *Linn.* Helenium indicum tuberoſum *Bauh.*) vermiſchten Weißenbrodes ſchmeckt.

Das beym Hawkesworth (No. 26, der Ueberſetzung) befindliche Kupfer, ſtellet einen Zweig von einen Brodbaum vor, an welchem 3 Stück derſelben hängen. Eine nach dem verjüngten Maßſtabe gezeichnete Abbildung davon, findet man auf der 2ten Tafel zum 4ten St. des Naturforſchers, Halle 1774, gr. 8. Es iſt auch noch eine Kupfertafel in dem Hawkesworth (No. 32, der Ueberſetzung) befindlich, worauf der völlige Brod-Fruchtbaum mit reifen Früchten, und einem Inſulaner, der darauf geſtiegen, vorgeſtellt iſt.

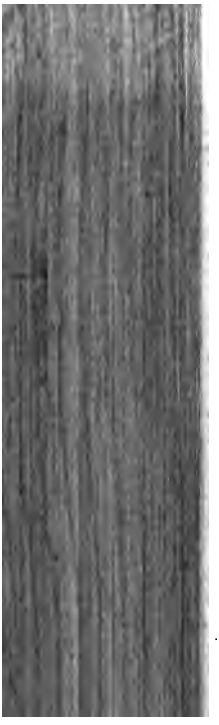
Den ſteinernen Stämpel, womit die Inſulaner die Brodfrucht auf einem hölzernen Blocke ſtoßen, ſiehe man Fig. 186 abgebildet. Durch dieſes Stampfen und durch wiederhohltes Beſprengen mit Waſſer, wird ein weicher Teig daraus, welcher in ein Gefäß, das einer Fleiſchermulde einiger Maßen ähnlich iſt, gefüllet, und entweder allein, oder auch mit Banana und Mahie geknetet, allmählich mit Waſſer begoſſen, und öfters gelinde durch die Hand gepreſſet wird. Unter dieſer Zubereitung nimmt ſie die Conſiſtenz eines dicken Fladens an; man füllt alsdann eine große Cocosnußſchale davon voll, und ſchlürft es aus.

Aus dem verdickten Milchſafte des Brodbaumes verfertiget man einen Leim oder Theer, welchen das Waſſer nicht durchdringen kann, indem man Mehl von Sagon, ein wenig braunen Zucker und Eyweiß hinein thut und zergehen läßt; dieſes alles knetet man wohl durch einander zu einem Teige, womit man die Fugen der Schiffe verſchmieren kann.

Vom Indianiſchen Brodbaum, oder Sagon; ſiehe unter Palmbaum.

Brod-Frucht, Brodfruchtbaum; ſiehe den vorhergehenden Artikel.

Brod,



Brod-Gänge, ſiehe Brod-Schra
Brod-Röthe, ſiehe Brod-Schra
Brod-Krume, } ſiehe oben, S. 715
Brod-Kruſte, }

Brod-Kuchen, Platz, L. Panis pla
fähr 2 Daumen hoch, und wird nebſt d
im Ofen gebacken, aber etwas eher h
und friſch verſpeiſet.

Man macht auch, an einigen Ort
da friſches Brod gebacken wird, ein
kleinen Brodkuchen, da man nähmlich
zum Backen fertigen Broden, abknei
Händen auf mancherley Art herum w
elliptiſche Geſtalt gibt, worauf man
henden Kohlen, oder auf der heißen A
heißen Stäte des Herdes, backen läßt.
dem andern ordentlich gebackenen und
wordenen Brode, an Güte und Geſchm
ſchieden, weil es allemahl ſehr wenig ſa
unausgebacken bleibt, oder zu ſehr v

Brod-Kuchen mit Aepfeln. Man n
Theil fein geriebene Semmeln, abge
ausgeſtochenen Kernen, und in Sch

oberſte Lage gerieben Brod, Zucker und Scheibchen Butter ſeyn muß. Zuletzt wird obenher Zucker und Zimmet geſtreuet, der Rand ſauber angekräuſelt, und der ganze Kuchen unter und oben mit Feuer gar gebacken.

Brod-Mehl, ſiehe Mehl.

Brod-Oehl, ſiehe oben, S. 750.

Brod-Pfeffer, wird von den Köchen genannt, wenn ſie etliche Brodſchnitte auf einem Roſte bräunen, ſolche darauf zerbröckeln, in Fleiſchbrühe kochen, und, wenn ſie genug gekocht, zerquirlen, durch einen Durchſchlag ſtreichen, gehörig abwürzen, und mit dem Fleiſche, darüber es angerichtet werden ſoll, noch etwas kochen laſſen.

Brod-Rähmen, ſiehe Brod-Schragen.

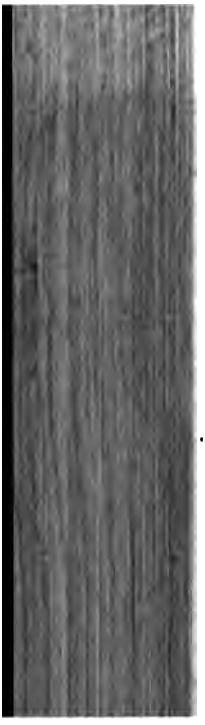
Brod-Ranft, ſiehe Ranft.

Brod-Rinde, ſiehe oben S. 719.

Brod-Schieber, Back Schaufel, nennet man die hölzernen Schieber oder Schaufeln, womit das Brod in den Ofen geſchoben und wieder heraus gelanget wird.

Die deutſchen Bäcker haben beſondere Schieber zu den Semmeln, und beſondere zu den Broden; ſodann beſondere zum Einſchieben, zum Ausziehen, und zum Verrücken. Beym Semmelſchieber iſt das Blatt oder das Bret, worauf die Semmeln geleget werden, 6 Schuh lang, und 5 Zoll breit. Die Breite richtet ſich gemeiniglich nach der Länge der Semmeln, deren eine an die andere geleget wird. Sie werden ſolcher Geſtalt reihenweiſe in den Ofen eingeſchoben, daß eine Reihe an die andere zu liegen kommt. Das Blatt hat einen Einſchnitt, worein der Stiel geſtecket, und mit Nägeln befeſtiget wird. Dieſer Einſchnitt heißt die Schere. Der Brodſchieber richtet ſich nach der Form, die den Broden gegeben wird. Das Blatt iſt hier 2 Schuh lang, und 17 Zoll breit; übrigens iſt der Stiel eben ſo, wie bey jenem, befeſtigt. Der Schieber zum Ausziehen der Semmeln iſt 2 Schuh lang, und 16 Zoll breit; der zu den Broden hält in der Länge 2

und



Brod-Schragen, Brod-Hänge, l
eckiges, aus 4 langen und 4 kurzen L
eben ſo viel Säulchen zuſammen geſe
ches in dem Speiſegewölbe oder in d
frey in die Höhe gehänget, und worei
ne Brod geleget wird, damit die Mäuſe
gezieſer nicht dazu kommen und de
thun mögen.

Brod-Schrank, oder Brod-Röthe
Fächern unterſchiedener Schrank, r
welches täglich gebraucht und angeſch
wahrt lieget. Man macht mehrentt
Luftlöcher, und verſieht ſolche mit di
chernen Deckeln.

Brod-Suppe. Man kocht geriebe
2 Theilen Waſſer, und 1 Theil Wein,
etwas Zucker und Kümmel hinzu.

Oder: man kocht 4 Loth Zwieb
Waſſer, bis der Zwieback hinlänglich
2 bis 3 Eßlöffelvoll Wein, und ½ L
man mit einem Eydotter abreibet, hin
eben, S. 734.

Brod-Taxe. Hiervon habe ich bereits im

In hieſigen Reſidenzien werden gewöhnlich in jedem Monathe zweyerley Brodtaxen angefertiget; eine für die deutſchen, und die andere für die franzöſiſchen Bäcker. Bey ſehr merklichem Steigen und Fallen der Weitzen- und Rocken-Preiſe aber, werden auch von 10 zu 14 Tagen neue Taxen gemacht.

Die jetzigen Principia der Brodtaxe für die deutſchen Bäcker, in Anſehung des Brodgewichtes, gründen ſich auf den in den Jahren 1768 und 1769, auf Befehl eines hochpreisl. General-Directorium, durch die hierzu allerhöchſt verordnete Commiſſion veranſtalteten, verſchiedenen Probe-Mahlen und Backen. Die Gewichtstabelle vom Probebacken zu Berlin, v. 2 und 3 Junii 1769, befindet ſich zu Ende der zur 387 Seite gedachten dritten Theiles gehörigen beyden Tabellen.

Die Ungelder, worunter ehemahls keine beſondere Unterhaltungskoſten begriffen, ſondern dieſe auf ungewiſſe Pfunde Mehl von jedem Scheffel dergeſtalt angewieſen waren, daß bey hohen Getreidepreiſen die Bäcker dieſe Pfunde mit großem Vortheile verbacken, bey wohlfeilen Getreidepreiſen hingegen nicht ſo hoch hinaus bringen konnten, als zu ihrer Subſiſtenz, und Abtragung der ordentlichen Laſten, erforderlich war, ſind jetzt theils nach den neuern Acciſe-Mühlen-Sätzen und Holzpreiſen regulirt, theils nach den näher beſtimmten gegenwärtigen Bedürfniſſen der Bäcker feſtgeſetzt.

Weil ein Bäcker das zu ſeiner Nahrung erforderliche Capital, des Jahrs einige Mahl umſetzen kann: ſo hat man 20 pro Cent zu ſeinem Unterhalt, Abtragung der ordentlichen Laſten, Geſellen- und Geſinde-Lohn, und Koſt, auch Miethe, für hinreichend erachtet. Um aber das Publicum für jede durch die Bäcker zu bewirkende Getreide-Steigerung auf immer in Sicherheit zu ſetzen, ſo ſind dieſe 20 pro Cent zu 6 Gr. 6 Pfenn. auf jeden Scheffel Rocken, und 10 Gr. 4 Pf. auf jeden Scheffel Weitzen, als ein beſtändiges Backlohn, es mögen die

Getreidepreiſe ſteigen oder fallen, feſtgeſetzt,
nach den Preiſen des Rockens zu 1 Rthlr. 2 G
des Weitzens zu 1 Rthlr. 12 Gr., berechnet i

Aus den vorerwähnten Probe-Mahlen und
hat ſich ergeben, und es beſtätigt ſich auch aus
fahrung bey den königl. Proviant- und andern
cial-Bäckereyen, daß ein Scheffel Weitzen, n
verſchiedenen Sorten, im Durchſchnitt wieget,

nern, ... 85 Pfund,
gemengt aber, an Körnern 91 —

woraus an Mehl erfolget,

trocken . . . 68 —
gemengt aber . . 74 —

Ein Scheffel Rocken ebenfalls nach den verſch
Sorten wieget

an Körnern trocken . 80 Pfund,
gemengt . . . 82 —

wovon an Mehl, wenn es zum Hausbacken ver
wird

trocken . . . 70 Pfund,
und zum Scharnbacken 64 — 1

auf einen Scheffel erfolgen.

Nach dieſen Sätzen muß der Bäcker aus
Scheffel Weitzen 55 Pfund gut ausgebackene B
auf den Scharrn legen; die von jedem Scheffel
aber übrig bleibende 22$\frac{1}{5}$ Pfund grob Mehl, wer
fein Scharnbacken-Mehl, nach einem feſtgeſetzte
zu 1 Rthlr. 12 Gr. den Scheffel Rocken gerech
mag der Rocken ſteigen oder fallen, æſtimirt, und
Ungeldern des Weitzens mit 12 Gr. in Abzug g

In Anſehung des Brodes beſtätigt ſich aus
fahrung, daß aus einem Scheffel Rocken 84
Brod zum Scharn- und Hausbacken erfolgen
Dieſe ſind dergeſtalt vertheilt, daß 63 Pfun
und 48 Pf. grob Brod von jedem Scheffel Roc
den Scharn geleget werden müſſen.

Weil nun nach den jetzigen Taxen alles, was an hl aus jedem Scheffel Weitzen und Rocken erfolgt, den Scharn geleget werden muß, dagegen dem cker ein gewisses an Backlohn auf jeden Scheffel en Ungeldern vergütiget wird: so betragen diese,

1. Von 1 Scheffel Weitzen, ohne Unterschied des Preises

	Gr.	Pf.
1. Mahlmetze	1	9
2. Mahlgeld	1	—
3. Bescheiderlohn	—	6
4. Wagegeld	—	2
5. Mühlen-Fuhrlohn	—	4
6. Zu Holz und Licht	4	8
7. Transport-Kosten, wegen des auswärtigen Mahlens	1	—
8. Umschüttegeld	—	4
9. Fabriken-Steuer	7	9
10. Dem Bäcker an Backlohn	10	4
Summa	1 Rthlr. 3 Gr.	10 Pf.
Hiervon ab den festgesetzten Preis für das übrige grobe Weitzenmehl	12	—
verbleiben an Ungeldern	15 Gr.	10 Pf.

1. Von 1 Scheffel Rocken, ohne Unterschied des Preises

	Gr.	Pf.
1. Mahlmetze	1	3
2. Mahlgeld	—	6
3. Bescheiderlohn	—	6
4. Wagegeld	—	2
5. Mühlen-Fuhrlohn	—	4
6. Zu Holz und Licht	2	5
7. Transport-Kosten, wegen des auswärtigen Mahlens	—	7
8. Umschüttegeld	—	4
9. Backlohn	6	6
Summa	12 Gr.	7 Pf.

Und muß, nach untenſtehender, d. 31 [illegible] auf den Monath September publicirten Brod welcher der Preis des Weitzens, nach den D ten der im Auguſt geweſenen Marktpreiſe, a 15 Gr., und des Rockens auf 1 Rthlr. 2 G ſive der Ungelder, beſtimmt iſt, wiegen:

	Pfund.	Lo
Für 6 Pfennige Semmel	—	1
Für 2 Gr. fein Brod	3	2
Und für 2 Gr. Hausbackenbrod	4	3

Die Brodtaxe für die franzöſiſchen gründet ſich, in Anſehung der aus jeden Weitzen auf den Scharn zu legenden Pfund im Jahr 1744 abgehaltene Probe-Mahlen.

Es erfolgen aus jedem Scheffel Weitzen Sorten Mehl und Brod; nähmlich

An Pain fin blanc	:	:	18
— Pain blanc	:	:	22
und Pain bis-blanc	:	:	26
		überhaupt	66

Die franzöſiſchen Bäcker führen noch Sorte Brod, welche ſie Pain long-blanc ne die ſich nur in der äuſſern Geſtalt von dem unterſcheidet, dennoch aber am Gewicht auf 4 Loth; auf 2 Groſchen, 3 Loth; und a ſchen, 2 Loth weniger hält, welches von d Rinde herrührt.

Auſſerdem führen ſie mit den deutſche auch fein Rocken-, aber kein Hausbacken.

Diejenigen Pfunde, welche auſſer obi aus 1 Scheffel Weitzen mehr erfolgen, und zum Unterhalt angewieſen geweſen, werden, den deutſchen Bäckern, mit 12 Groſchen von dern des Weitzens in Anſchlag und Abzu Die übrigen Ungelder ſind mit denen bey de

dtaxe völlig gleich, so wie auch, bey der unveränderten Taxe, die Einkaufspreise des Weitzens und Rockens gleichen Durchschnitten bestimmet werden.

Es sind überhaupt die Brod-Taxen in allen Ländern nach dem reifen Urtheile einer in dieser Sache der Welt hast sehr berühmten Mannes mit den ich mich für mich höchst lehrreiche Unterredung über diese terie einzulassen die Ehre gehabt, noch nicht zum gen Grade der Vollkommenheit gebracht. Wann ner großen Stadt, wo die Bäcker, wie in Berlin, mit weiter nichts als Backen, beschäftiget dürfen, Brod-Taxe vollkommen seyn, d. i. ohne Schaden der ker, und zugleich ohne Nachtheil des Publicum, an tiget werden soll: so steckt immer die größte Schwie t darin, wie viel Geld dem Bäcker auf den Schef Rocken und Weitzen zu seinem Unterhalt vergütiget den müsse? Diese Schwierigkeit zu heben muß der zey-Director, sofern er gehörige Data hat, die re Consumtion der Bäcker für die Stadt nach einem jährigen Durchschnitt berechnen, und sodann festse wie viel Bäcker zur Bestreitung dieser Consumtion dert werden (*). Hiernächst ist der nöthige Auf d und Unterhalt eines Bäckers (welche 2 Gesellen, rjungen, 1 Magd, und der Familie des Bäckers, 5 Personen gerechnet,) festzusetzen, welches in den ten Städten auf das genaueste an 650 Rthlr. betra dürfte,) und sodann die ganze Summe der Sustenta gelder für die Bäcker, nach obigem Principio, mit Summe der Consumtions-Winspel vom Rocken und tzen dergestalt zu reguliren, daß die jährliche Sum er Sustentations-Gelder sich nicht höher belaufe, daß, im Durchschnitt gerechnet, auf jeden Bäcker Rthlr. fallen; wobey, zum Besten der Armen,

(*) Ein Bäcker kann füglich in einem ordinären Backofen täglich 12 Scheffel Rocken- und 3 Scheffel Weitzenmehl verbacken.

stärkere Sustentationsgelder auf dem Weitzen- als Rocken-Mehl geleget werden müssen. So lange dieses nicht befolget wird, ist nicht zu vermeiden, daß in den grossen Städten das Brod unnöthiger Weise dadurch theuer wird, weil ungleich mehrere Bäcker, als nöthig ist, vom Publicum gefüttert werden müssen, und gleichwohl nicht lange bey ihrer Nahrung bestehen können: wie mir der vorgedachter Konner versichert hat, daß ihm bekannt sey, wo jährlich weit mehr als 40000 Rthlr. zur Unterhaltung überflüssiger Bäcker vom Publico bey der Brod-Taxe aufgebracht werden müs

Berlinische Brod- und Semmel-Taxe für die deutschen Bäcker.

Nachdem auf Sr. Königl. Majestät in Preussen allergnädigsten Befehl, der Brod- und Semmel-Verkauf bey den Bäckern dergestalt festgesetzt worden, daß, nach der anderweitigen revidirten Bäckerordnung,

		Pfund	
aus einem Scheffel	Weitzen	55	feine Semmel
		36	Brod auf m Schaa
	Rocken	48	Brod auf m Hau

gebacken werden können: So muß nach jetzigem Kauf des Weitzens, den Scheffel zu . . . Thlr. 1 Gr. 15
mit dem darauf geschlagenen Ungelde, à . . . — 15
insgesammt 2. 6.

	Pfund	Loth	Quent.
wiegen für 6 Pf. Semmel	—	16	—
3 Pf. Semmel	—	8	—

und nach dem Einkauf des Rockens, Thlr. Gr. P
den Scheffel zu . . . 1 2
mit dem Ungelde . . . — 12
zusammen 1. 14.

	Pfund	Loth	Quent.
ein 6 Pfennig-Brod	—	29	3½
ein Groschen-Brod	1	27	3
ein 2 Gr. Brod	3	23	3
3 Gr. Hausbacken Brod	4	31	1

Ueber dieſes müſſen auch die Bäcker, ſowohl Semmel als
d, wohl ausbacken, und dahin ſehen, daß beydes auf der
er-Seite ſauber und rein ſey.

Dafern aber daſſelbe nicht das rechte Gewicht und Weiſe
e, vielmehr zu leicht, unausgebacken und unrein befunden
de, ſo ſoll ſolches confiſciret, unter die Armen ausgetheilet
die Contravenienten deshalb beſonders beſtrafet werden.
ſich auch hervorthun möchte, daß ein oder der andere Bäk-
eine Gewohnheit daraus machen wollte, und daß er, öf-
zu leicht gebacken zu haben, überführet würde, derſelbe
auſſer dieſem, auch mit einer extraordinair harten arbitrai-
Geldbuße oder Leibesſtrafe beleget werden. Wornach ſo-
ein jeder beym Brod-Kauf von nun an ſich zu richten,
die Bäcker demſelben überall genau nachzuleben ſchuldig.
ndlich unter der Stadt Inſiegel gegeben Berlin, den 31.
uſt 1775.

L. S.

Königl. Preuß. Policey-*Directorium.*

rliniſche Brod-Taxe für die franzöſiſchen Bäcker.

En vertu de la Confirmation, faite par ſa Majeſté le Roi
ruſſe, nôtre très-gracieux Souverain, du Reglement
pour les Boulangers françois des Villes de cette Reſidence;
qualité & poids, qu'ils doivent faire & vendre les Pains
roment & de Seigle, ſavoir:

prix du Scheffel de froment, eſt à préſent à 1 Rthlr. 15 Gr.
qui joint à 15 Gr. 10 Pf. de fraix,
enſemble 2 Rthlr. 6 Gr. 10 Pf.
pains de froment doivent péſer

ains blancs	Liv.	Lots	Qu.	*Dito bis-blancs*	Liv.	Lt.	Qu.
de trois gros	3	19	2	ceux de trois gros	4	8	2
de deux gros	2	13	—	ceux de deux gros	2	27	—
d'un gros	1	6	2	ceux d'un gros	1	13	2

long-blancs.	Liv.	Lots	Qu.	*Dito ſix-blancs.*	Liv.	Lt.	Qu.
de trois gros	3	15	2	ceux d'un gros	—	31	0
de deux gros	2	10	—	ceux de ſix ſenins	—	15	3
d'un gros	1	4	2	ceux de trois ſen.	—	7	3½

Le prix du Scheffel de ſeigle, eſt à preſent à 1
qui joint à 12 Gr. 7 Pf. de frais,
enſemble 1 Rthlr. 14 Gr. 7 Pf.
Les pains du ſeigle doivent péſer

	Livres	Lots	C
ceux de trois gros	5	19	
ceux de deux gros	3	23	
ceux d'un gros	1	27	

Le tout bien cuit & bien conditionné, à pe
fication des Pains qui ne ſeront pas du poids &
requiſe, & d'amende arbitraire. Les Boulange
avertis, qu'il eſt defendu ſous les mêmes peine
Pains plus péſans qu'il n'eſt ordonné ci-deſſus
l'abus qui à été remarqué. à Berlin, le 31. Aoû
L. S. *La Direction Royale d*

Vom Preiſe des Brodes und Getreidewaaren, ſ.
Mengel aus dem Dän. überſ. Oekonomiſche Ge
2 Th. Kopenh. und Lpz. 1761, gr. 8. S. 596—6

Brod-Tiſane. (Einfache) Man nimmt 1
ordinären Weißbrod, kocht es mit 1 Quar
einem wohlverſchloſſenen irdenen Topfe ei
lang, gießt hernach ſo viel Waſſer dazu, al
Kochen davon gegangen iſt, und ſeihet es d

Will man dieſe Tiſane erweichender ei
nimmt man, ſtatt des Weißbrodes, Semm
ſie kräftig ſeyn, ſo nimmt man die Rinde vo
nickel, und läßt ſie im warmen Waſſer aus

Brod-Tiſane. (Zuſammengeſezte) Man
der einfachen Brod-Tiſane 1 Quart, Cit
Loth, Zimmetwaſſer 1 Loth, Rheinwein $\frac{1}{2}$
ſtoßenen Zucker, ſo viel daß es angenehm
und vermiſcht es alles. Man kann allenfal
Gelbe von einem Ey dazu thun.

Siehe auch unten **Brod-Waſſer.**

Dieſe Tiſane iſt in Mattigkeiten, und nach d
ſymmen ſehr angenehm, ſtärkend und erquickend.
das Ey weggelaſſen wird, iſt ſie in der Fieberhi
dienlich.

Brod-Torte. Man reibet 1 Pfund gutes Hausbacken-Brod, ſetzt es in einen Ofen, daß es recht trocken werde, und treibt es hernach durch einen Durchſchlag. Alsdann ſtößt man ½ Pfund feinen Zucker, reibet eine Citrone auf Zucker ab, ſchlägt 15 Eyerdotter dazu, und das Weiße davon zu Schnee; ſtößt auch 1 Loth Nelken, ½ Loth Zimmet, und eben ſo viel Muskatenblüthe, recht fein; (man kann auch etwas Coriander darunter nehmen;) thut nunmehr alles zuſammen, und rührt es noch eine Weile; beſtreicht eine Form mit Butter, thut die angerührte Maſſe hinein, und läßt es in einem Ofen backen.

Brod-Torte mit Mandeln. Man nimmt ½ Pfund fein geſtoßene Mandeln, ½ Pf. gerieben und getrocknetes ſchwarzes Brod, 1 Loth Zimmet, ½ Loth Muskaten-Blüthe, ½ Loth Nelken, von 2 Citronen die Schale auf Zucker abgerieben, 16 Eyerdotter, und ½ Pf. geſtoßenen Zucker; rührt alles, auſſer dem Brode, ½ Stunde lang unter einander; ſchlägt alsdann das Weiße von den Eyern zu Schnee, rührt es auch dazu, und zuletzt das Brodt; beſtreicht ſodann eine Form mit Butter, und läßt die Maſſe darin ausbacken.

Brod-Urthel. Bey den Angelſachſen war im Gebrauche, daß die Angeſchuldigten ſich unter andern auch durch einen beſchwornen Schnitt vom Brode oder Käſe, von dem inculpirten Verbrechen reinigten. Es hieß dieſes das Judicium Corſned, oder die Purgatio per Corſned. Es wurde nähmlich von dem Prieſter Gott angerufen, wenn der Beſchuldigte unrecht würde geſchworen, und das Verbrechen böslich abgeläugnet haben, daß ihm ſodann, bey der Nehmung des Brodes oder Käſe, die Kehle verſchloſſen, er erzittern, blaß und wackelnd werden möchte. Hiervon iſt noch die Redensart unter dem gemeinen Manne bey den Deutſchen übrig geblieben: Daß mir das Brod im dem Halſe ſtecken bleibe! bey den Franzoſen: *Que ce morceau de pain m'etrangle, ſi ce que je dis, n'eſt*

Brodſcheiben auf einem gelinden Kohlen
es ins Waſſer, welches vorher abgekoch
ſeyn muß, wofern man nähmlich kein gu
hat. Das aus Weitzenbrod bereitete B
net am beſten im Durchfall. Alles Br
ein Getränck in Fieberhitze dienlich. Ma
Belieben, entweder mit ein wenig ſäuerl
oder etwas Wein, oder Zucker, ſchma

Um deſtillirtes Brodwaſſer zu ver
man 2 Pfund Hausbackenbrod, ſchlägt
thut es in eine Deſtillierblaſe, gießt 6 bi
Brunnenwaſſer darauf, thut ein Par E
nenſchalen hinzu, und deſtilliert es.

Dieſes Waſſer iſt ſehr herzſtärkend. M
Erfordern der Umſtände, entweder mit Wein
Wadecke. Im leztern Falle nimmt man es z
Wadecke, ſtatt des gemeinen Waſſers.

Im 7 St der Fränkiſchen Sammlunge
8. S. 92, wird ein durch eine Art einer-D
ſcenſum bereitetes Brodwaſſer, als ein Mit
der Augen gerühmt. Man nimmt nähmlich g
von Hausbackenbrod, thut ſolches in eine wei
und ſtellet dieſe in ein Glas; auf das Brod ſtel
reines Töpfchen mit glühenden Kohlen, welche
erhalten ſucht; durch deren Hitze nun dringt

Broder, Broderie, ſiehe Sticken. Stickerey.
Brömſe, ſiehe Bremſe.
Brösling, ſiehe unter Erdbeere.
Broihahn, ſiehe Breihan.
Brokat, ſiehe Brocat.
Brokkoli, ſiehe Broccoli.
Brombeere, Brombeerſtaude, Brombeerſtrauch, Bremen, Bromen, Brummelbeere, Kratzbeere, Rahmbeere Robetbeere, Ruberbeere, L. Roncea, Rubetum, Rubus, Fr. Ronce. Dieſes Pflanzengeſchlecht ſetzt Hr. v. Linné unter die zwanzigmännerig-vielweiberigen, und es gibt davon verſchiedene Sorten.

1. Gemeiner Brombeerſtrauch mit ſchwarzer Frucht, Rubes vulgaris, ſ. Rubes fructu nigro, *C. B.* Rubus major, fructu nigro J. *B.* Rubus (fruticoſus) foliis pinnato-digitatis, ternatisque, caule petiolisque aculeatis *Linn.* Fr. Ronce a fruit noir.

Dieſer wächſt häufig genug, und überall an Oertern, die dem Pfluge nicht unterworfen ſeyn können, um die Dörfer, Städte, an den Landſtraßen, Zäunen, Hügeln, Feldern, Hölzern, Wieſen, Triften, Graben und Dämmen. In den Forſten ſelbſt nimmt er ganze Strecken ein, wo zumahl ein guter feuchter lockerer vernachläſſigter Boden iſt, daß man bald darauf bedacht ſeyn muß, ihn auszurotten, wenn er nicht noch weiter ſich ausbreiten, und allen jungen Zuwachs an Laubholz erſticken ſoll. Dergleichen verwilderte Stellen und Oerter heißen Rabets und Rubeten, von dem lateiniſchen Worte Rubus. Sie befördern ſeinen Zuwachs ungemein, wenn ihr Grund gemäßigt, d. i. weder zu naß noch zu trocken, auch dabey nahrhaft und locker, iſt. Die laufende, zähe, faſt äſtige Wurzel, treibt darin überall häufige ſtarke Keime, die den ganzen Grund einnehmen, und im folgenden Jahre blühen. Die ſtarken, eckigen, 2 bis 3 Ellen langen Stängel, ſind überdem zum Theil geſtreckt, und wurzeln überall ein; zum Theil ſtehen ſie

zwiſchen

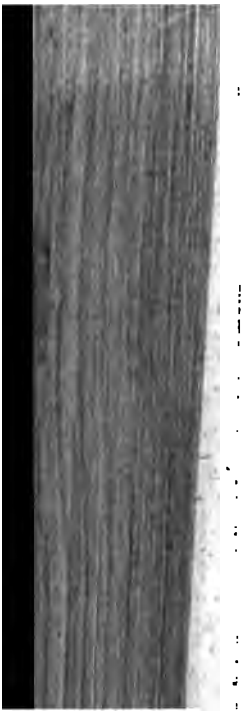
zwiſchen anderm Strauchwerk etwas aufrecht, doch dabey immer unter ſich gebogen. Sie ſind ganz mit geraden oder gekrümmten Stacheln beſetzt, welche auch in die Blatt-Stiele, in die Blumen-Stiele, und ſelbſt in die Blumen-Kelche übergehen. Die unterſten Blätter ſind gleichſam beſtäubt, und beſtehen aus 5 oval lanzenförmigen, beynahe rautenförmigen, ſägenartig gezähnten, oder auch tiefer eingeſchnittenen Blättlein, welche gedrängt ſtehen; die obern beſtehen aus 3 kleinern Blättlein, wovon das eine gleichſam aus 2 andern zuſammengewachſen, oder in 2 Lappen getheilt iſt. Die oberſten Blätter ſind öfters ganz einfach, oder bis zur Hälfte in 2 Lappen getheilt. Die Blattſtiele ſind rauh und rundlich. Die Blüthe zeigt ſich im May, und dauert den ganzen Junius, auch faſt den Julius hindurch, in großen dichten Sträußen. Im guten fetten Grunde, wo Schatten iſt, und der Strauch die Oberhand hat, findet man ihn in manchen Jahren ziemlich häufig, mit großen roſenfarbigen und weißen gedoppelten, gefüllten und ganz vollen Blumen. Siehe unten, No. 5. Der Same beſteht aus vielen länglichen, kleinen, einzelnen Kernen in jeder Beere beſonders. Die Beeren, L. Morum rubi, oder Vaccinium, Fr. Frumenteau, ſind rundlich, ſehen wie kleine Maulbeeren aus, und werden daher auch Fuchs-Maulbeeren, Fr. Meure de renard, genennet. Sie haben anfänglich eine rothe Farbe; werden aber bey ihrer Reife im Auguſt und September ſchwarzbraun, oder blauſchwarz, und haben einen rothen Saft, von einem weinhaften, ſüßſäuerlichen Geſchmack, und angenehmen Geruch; jedoch werden ſie nicht leicht zum Wohlſchmack gegeſſen.

Man pflegt dieſen Strauch nicht zu vermehren, da es durch Samen und Wurzeln von ſelbſt genug geſchieht, ſondern ſucht deſſen ſchädlich ausſchweifender Vermehrung vielmehr Gränzen zu ſetzen; da denn für die Feldhühner in der Wildbahn noch immer genug übrig bleiben wird.

Obgleich

Obgleich der Brombeerſtrauch nicht den Acker ausſaugt, indem er viel tiefer, als die Kornfrüchte, wurzelt, und ſeine Nahrung alſo aus der Tiefe, nicht aber aus dem gedüngten Boden hohlt: ſo verdrückt er doch die ſchwächere Frucht, und es erfordert alſo die Abſicht eines klugen Landwirthes gar ſehr, dieſes Gewächs mit aller Macht von ſeinen Kornfeldern zu vertilgen. Es hält aber dieſes gar ſehr ſchwer; denn, wenn die Felder auch umgepflüget werden, ſo ſchlagen nicht allein die Wurzeln, welche in der Erde geblieben ſind, wieder aus, ſondern es ſchlagen auch die Ranken, welche beym Umackern mit in die Erde kommen, an jedem Gelenke neue Würzeln, zumahl bey feuchtem Wetter, daß ihrer alſo immer mehr werden. Man muß alſo ein ander Mittel erdenken, wie ſelbigen Abbruch geſchehen kann. Man muß nähmlich im May- und Heumonath, alle 14 Tage, nachdem man die Erde, welche gerade darüber, und diejenige, welche daneben herum liegt, hinweggeſchafft hat, die Wurzeln ausziehen, und wenn ein ſolcher verwilderter Acker gepflüget wird, muß jemand hinter dem Pfluge hergehen, und mit einer Harke die ausgepflügten Ranken abziehen, damit dieſe nicht in der Erde bleiben und Wurzel ſchlagen.

Nach dem in No. 47. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1767. S. 430, befindlichen Rathe, werden die Brombeerſtöcke auf den fruchttragenden Feldern ſo tief als möglich, wenigſtens ½ Elle, ausgehackt; nachher wird ungelöſchter Kalk auf die etwa noch übrigen Wurzeln, nach Proportion gelegt, und darauf ein wenig Waſſer gegoſſen; da denn von der dadurch entſtehenden Hitze des Kalkes, und den ſcharfen ſalzigen Theilen, die Wurzeln im Grunde verderbet werden. Der Kalk, welcher darauf liegen bleibt, verhütet das fernere Auswachſen ſolcher Wurzeln, womit die Erde imprägnirt iſt. In Gärten, wo neben dem Brombeerſtrauch fruchtbare Stauden ſtänden, würde dieſes Mittel nicht wohl zu gebrauchen ſeyn, weil durch den Kalk andere Wurzeln angegriffen, und den Gewächſen dadurch Schaden zugefügt werden könnte.



hurtiger, und thut ſchnellere und
als das ordentliche gemeine Pulver
vieles auf das Sammeln des Hol
der Kohlen an. Der Abgang bey
gemein beträchtlich.

Dauerhafte und regelmäßige
den Brombeerſtauden nicht mache
ſo lang, und dabey ſo ſchwach ſin
aufrecht erhalten können. Dagege
loſe Dämme zu pflanzen, um zu
Vieh nicht darüber laufe, und ſie
ſie dienlich, Oeffnungen unten in
die mit der Zeit daſelbſt entſtehen.
dieſer Abſicht, ſehr bequem aus d
auch wachſen abgeſchnittene Stüc

Hr. Prof. Gleditſch, hat, i
ökonomiſchen Beytrag zur Erkenn
Pflanzen, welche, um die Eich
fremde Materialien zu erſparen, bey
gebraucht werden können, auch di
dieſer Pflanze in dieſer Abſicht emp
Blumen entlehnen die Bienen etw

Die Beeren geben durch die G

e, gieſſt guten Weineſſig darauf, bindet die Flaſche feſt
, und läßt ſie eine Zeitlang an der Sonne ſtehen: ſo
t man einen überaus kräftigen und delicaten Eſſig.

Nach Anderer Vorſchrift ſoll man die Brombeeren, ehe ſie
ſind, pflücken, trocknen, zu Pulver ſtoſſen, und darauf in
in ſchütten; ſo würde der beſte Eſſig daraus werden.

Sonſt iſt bekannt, daß die recht reifen Brombee-
die Franzweine färben; daß man ferner damit,
beſondere in der Provence, dem weißen Muskatweine
Farbe gibt, und zu Toulon den rothen öfters damit
chet. An einigen Orten ſammelt man die Beeren,
die Schweine damit zu füttern.

Wie die Ruſſen einen Brombeeren-Meth ver-
tigen, wird bey Beſchreibung des Himbeeren-Me-
s vorkommen.

Die ältern Aerzte prieſen die ganze Pflanze als ein
ammenziehendes und harntreibendes Mittel an. Ihre
urzel befindet ſich unter den ſo genannten eröffnenden;
) ſoll in dem Steine, und, wann ſie im Hornung
r März ausgegraben, und mit Honig gekocht wird,
der Waſſerſucht und andern langwierigen Krankhei-
, gute Dienſte leiſten. Der verdickte Saft ihrer jun-
Sproſſen, und ihre Blätter, beſitzen eine zuſam-
ziehende, zurücktreibende und trocknende Kraft;
n hat ſie daher äuſſerlich, entweder friſch zu einen
ey gequetſcht, oder das damit abgekochte Waſſer in
unden, in friſchen Entzündungen, in allerley Arten
Ausſchlag, in alten Geſchwüren an den Füßen, in
blinden Goldader, bey lockerm Zahnfleiſch, und in
n Halsweh zum Gurgeln, und, wo man mit der ge-
igen Vorſicht zu Werke ging, mit Nutzen gebraucht.
re Blumen ſollen eine beſondere Wirkung in dem
utſpeyen äuſſern, und geben, ſo wie ihre Früchte, ein
r angenehmes, erquickendes Waſſer über den Helm.
eſe letztern ſind, ſo wie die daraus bereitete Gallerte
) Syrupp, oder Brey, oder auch das mit ihrem Safte

gerö-

heim gehalten wiſſen wollen. Es ent
hurtiger, und thut ſchnellere und ſtä
als das ordentliche gemeine Pulver.
vieles auf das Sammeln des Holzes u
der Kohlen an. Der Abgang beym S
gemein beträchtlich.

Dauerhafte und regelmäßige Hecke
den Brombeerſtauden nicht machen,
ſo lang, und dabey ſo ſchwach ſind,
aufrecht erhalten können. Dagegen ſin
loſe Dämme zu pflanzen, um zu ver
Vieh nicht darüber laufe, und ſie gerä
ſie dienlich, Oeffnungen unten in den
die mit der Zeit daſelbſt entſtehen. E
dieſer Abſicht, ſehr bequem aus dem
auch wachſen abgeſchnittene Stücke de

Hr. Prof. Gleditſch, hat, in ſei
ökonomiſchen Beytrag zur Erkenntniß
Pflanzen, welche, um die Eichen
fremde Materialien zu erſparen, bey den
gebraucht werden können, auch die Ke
dieſer Pflanze in dieſer Abſicht empfohl
Blumen entlehnen die Bienen etwas

che, gießt guten Weinessig darauf, bindet die Flasche fest zu, und läßt sie eine Zeitlang an der Sonne stehen: so erhält man einen überaus kräftigen und delicaten Essig.

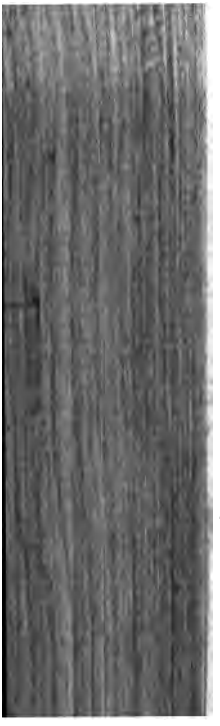
Nach Anderer Vorschrift soll man die Brombeeren, ehe sie reif sind, pflücken, trocknen, zu Pulver stoßen, und darauf in Wein schütten; so würde der beste Essig daraus werden.

Sonst ist bekannt, daß die recht reifen Brombeeren die Franzweine färben; daß man ferner damit, insbesondere in der Provence, dem weißen Muskatweine die Farbe gibt, und zu Toulon den rothen öfters damit machet. An einigen Orten sammelt man die Beeren, um die Schweine damit zu füttern.

Wie die Russen einen Brombeeren-Meth verfertigen, wird bey Beschreibung des Himbeeren-Methes vorkommen.

Die ältern Aerzte priesen die ganze Pflanze als ein zusammenziehendes und harntreibendes Mittel an. Ihre Wurzel befindet sich unter den so genannten eröffnenden; und soll in dem Steine, und, wann sie im Hornung oder März ausgegraben, und mit Honig gekocht wird, in der Wassersucht und andern langwierigen Krankheiten, gute Dienste leisten. Der verdickte Saft ihrer jungen Sprossen, und ihre Blätter, besitzen eine zusammenziehende, zurücktreibende und trocknende Kraft; man hat sie daher äusserlich, entweder frisch zu einem Brey gequetscht, oder das damit abgekochte Wasser in Wunden, in frischen Entzündungen, in allerley Arten von Ausschlag, in alten Geschwüren an den Füßen, in der blinden Goldader, bey lockerm Zahnfleisch, und in dem Halsweh zum Gurgeln, und, wo man mit der gehörigen Vorsicht zu Werke ging, mit Nutzen gebraucht. Ihre Blumen sollen eine besondere Wirkung in dem Blutspeyen äussern, und geben, so wie ihre Früchte, ein sehr angenehmes, erquickendes Wasser über den Helm. Diese letztern sind, so wie die daraus bereitete Gallerte und Syrupp, oder Brey, oder auch das mit ihrem Safte

gerö-



man auf dem Brombeerſtrauche ſind
ne Tagevogel der Brombeerſtaude,
Rubi. *Linn.*; das kleine Pfauenaug
byx: Pavonia. *Linn.*; die gelbbraun
mit zwo weißlichen Querbinden,
Rubi. *Linn*; die glatte Beombeerm
weißpunctirten Oberflügeln und we
Phalæna Noctua: Batis. *Linn.*; da
Phalæna Bombyx: Faſcelina. *Linn.*
rothfleckige Marienkäfer, mit ſchwa
Coccionella 4 puſtulata. *Linn.*, wo
Prof. Gleditſch Forſtwiſſenſchaft,
gr. 8. S. 1018 — 1020, nachſehen

Beyläufig erinnere ich, daß der Bu
des Herrn dem Moſes erſchienen, 2 B. M
XXXIII, 16. von Einigen für einen Bro
wird.

THEOD. HASÆI diſſ. de rubo Moſis, ad
ſtrandum, in qua, quid ille fruticis arbor
ſit. in deſſen *Diſſertat. & obſervatt. philo*
1731, 8. S 253 — 310.

2. Gemeiner Brombeerſtrauch
Blättern, Rubus vulgaris m
gato.

Dieſe Sorten kann man zur Zier pflanzen: vorzüglich aber verdient letztere, auch sogar in Blumenstücken zu werden, wegen der schönen Blumen. Diese selben ſind wie kleine Roſen, weiß Karmoſinfarb, ſo, mit einer ſchönen Karmoſinruthe, und fünfblätterig gebildet. Ihre Anpflanzung geſchieht durch Ableger, welche bald Wurzel ſchlagen werden. Im Herbſt auf, nachdem ſie abgeleget worden, hebt man ſie , und ſetzt ſie an den für ſie beſtimmten Ort; ſie ſſen aber, bis die Setzlinge neue angewurzelt , begoſſen werden. Man laſſe ihnen Raum, auszubreiten, und nehme im Herbſte ihre Ranhinweg, damit dieſe nicht den Hauptſtrauch verpfen.

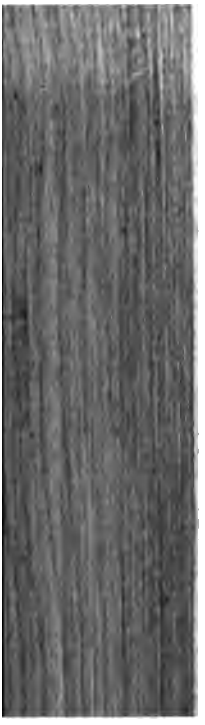
5. Gemeiner Brombeerſtrauch ohne Dornen, Rubus vulgaris, ſpinis carens, *H. R. Par.* Fr. Ronce de St. François.

7. Stacheliger Brombeerſtrauch mit Peterſilienblättern, Rubus ſpinoſus, foliis & floribus elegantèr laciniatis.

8. Kleiner gerade ſtehender Brombeerſtrauch mit 3 Blättern und Dornen vom Roſenſtrauch, deſſen Frucht an Farbe und Geſchmack der Himbeere gleicht, Rubus elegantiſſimus, rectus, humilis, trifolius, Roſæ ſpinulis, fructu colore & ſapore Fragariæ.

9. Die blauen Brombeeren, Bocksbeere, Fuchsbeere, Rubus cæſius L. kommen den ſchwarzen ſehr gleich, ausgenommen, daß die Ranken mehr auf der Erde weg laufen.

10. Die nordiſche Brombeere, oder ſchwediſche Ackerbeere, Rubus arcticus LINN. wächſt auſſer den nordiſchen Provinzen von Norwegen, Schweden und Rußland, in ganz Europa nicht, auch nicht einmahl auf den helvetiſchen Alpen. Selbſt in Schweden kann ſie in den ſüdlichen Provinzen



jen in dem apfanischen Garten
ſie mit Tannenreiſern und Nade
gehalten, bis keine Nachtfröſte
geweſen; gleichwie ſie in ihrem
eine warme Decke von Schnee
Beere wird auch in Canada ge
beſchreibt ſie gleichfalls, *Stirp.*
Die Wurzel treibt alle Jahr
Stängel, mit wenigen, dem Er
chenden, Blättern, welche ſi
Blume, und darauf in eine den
che Frucht von braunrother Fa
gemacht iſt dieſe Beere eine wah
übertrifft die meiſten europäiſch

Die Paurkenbeeren, wie ſie in
werden, oder Terinbeeren, Thauk
Beeren; in Weſtbotnien Snotter, i
tebär, Rubus Chamæmorus LIN
Chamærubus, Vaccinia nubis, Fr. F
desgleichen die Brunitſchen, Rubus
gleichfalls eßbar. Es ſind beyde,
niedrige Pflanzen, die nur in kältern,
Gegenden wachſen, und, wo ſie zu Ha
den Preuſſelbeeren, eingemacht, und

ie Haselhühner. Der Hahn ist grün, mit rothen, oder bisweilen auch blauen Flecken versehen, gekrönet, mit hohe Stirne, und am Leibe schwarze, an den Flügen aber mit einer schön vermischte Farbe. einen krummen dicken und weißen Schnabel. Die Henne [illegible] länger, als eine mittelmäßige Hausenne ist, hat sie etwas hellere Farbe, einen schwarzen und breit gezeichneten Schwanz, runde Augenlid, weiß die Federn ordentlich, aber mit weißen Flecken durchmischt sind. Sie werden zur Baize gebraucht, aber nur Falken und Habichten gefangen.

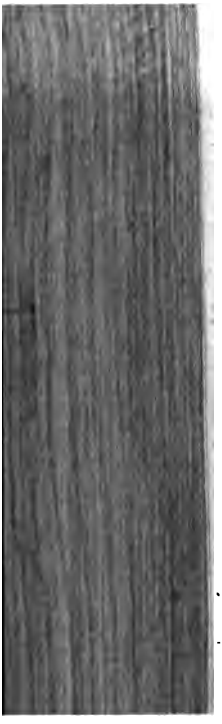
Bronze, LINN. siehe Amalgama.

Bronzemel, Braunmeiler, siehe Denkmal.

Bronzo, siehe Treccia.

Bronze, Erz oder Metall, Fr. Bronze, Fonte, versteht man heut zu Tage insgemein eine Composition, oder ein vermischtes Metall, worein das Kupfer den vornehmsten Theil ausmacht, zur Verfertigung des Erzes, Silbers und Goldes. So heißt z. E. Bronze, die Glockenspeise, oder das Glockenmetall, d. i. Kupfer, welchem etwas weniges von Zinn und Messing beygesetzt ist, und woraus die großen Glocken gegossen werden; ingl. das Glockenmetall der Rothgießer, d. i. eine Mischung des Kupfers mit etwas Zinn und Arsenik, woraus sie die kleinen Glöckchen gießen; ferner, das Metall der Stückgießer, welches, wie die Glockenspeise, eine Mischung von Kupfer, Zinn und Messing ist, aber in andern Proportionen. So auch mehrere andere Metallmischungen, z. E. das Gieß-Er, Fr. Bronze de fonte, zu Statuen oder andern Figuren.

Die Bronze ist eine sehr alte Erfindung der vorigen Zeiten. Man findet, daß solche Völker, die uns so wild und barbarisch zu seyn scheinen, schon eine Art derselben besessen, die wir anjetzt nicht nachzumachen wis-



ſucht man anjetzt durch das Bronziren
Auftragen der Bronze, das Anſehen
Bronze zu geben, die gedachten Kun
von Gyps oder andern Materien ver
Materie, deren man ſich hierzu bedi
oder zerriebenes Meſſing von heller
oder auch zerriebenes Kupfer. Man
auf Oehlgrund mit einem Pinſel au

Zu den Statüen in Bronze er
nicht nur das Modell, ſondern er
nannte Geſtalt der Form in Wachs
Thon modelliren. Große Sähle n
Bronze im Feuer vergoldet, (Fr.
lu) verzieret; z. B. der königliche
neuen Schloſſe zu Potsdam. D
hierbey ſowohl das Modell verfertige
Guß beſorgen; oder, er erfindet nu
überläßt den Guß und die Ver
einem Gießer. Ornemente dieſe
nicht aus einer Compoſition gego
dern bloß aus reinem Meſſing.
poſitionen ſind locker; ſetzt ſich nun
der Vergoldung in die Lücken, ſ

Hand darauf halten kann. Alsdann macht man
1 Lackfirniß von 1 Kanne Weingeiſt und 3 Unzen
en Gummilack, der bey gelindem Feuer zerfloſſen iſt,
nt ein wenig davon zum Einrühren des Mahlergol-
und ſtreicht ſolches auf das warme Eiſen auf.
man poliertes Eiſen zu bronziren, ſo muß man es
r recht warm machen, und mit einem in Eſſig ge-
ten Lappen anfeuchten, damit ſolcher die Politur
e, und die Bronze ſich nachher genau mit dem Eiſen
inden könne.

Man vergoldet auf dieſe Art insgemein die Gitter,
die Kamine zu ſetzen, u. d. gl. Sie iſt aber lange
t ſo gut, als die folgende. Man ſtreicht eine gelbe
itze [Mordent] (*) mit einem Pinſel auf, und wenn
e halb trocken iſt, daß die Bronze darauf freſſen
n, ſo ſtreuet man ſolche mit einem Dachsſchwanze
über her. Auf dieſe Manier werden die Thürbe-
läge, und überhaupt alle Sachen, die nicht an das
er kommen, bronzirt. Man reibet die bronzirte Sa-
mit einem neuen Borſtpinſel ab, damit die überflüſ-
, auf dem Mordent nicht haftende, Bronze abfälle,
hält, um nichts davon zu verlieren, ein Papier dar-
er. Einen Firniß zieht man, bey dieſer Art zu bron-
n, nicht darüber.

Die Bronze behält ihren Glanz nicht über zehn
hre; ſie kann keine Feuchtigkeit vertragen, ſondern
d davon grünlich. Wenn ſie wieder erneuert wer-
ſoll, muß man die Sache zuerſt von allen Unreinig-
en wohl ſäubern, und mit dem oben angezeigten Fir-
e einen zweyfachen Anſtrich geben, nur ein wenig
itze auf einmahl aufſtreichen, und, ſo wie dieſe

*) Die Beitze, deren man ſich zum Bronziren bedienet, beſteht aus Judenpech und Mahlerfirniß, darunter Waſſerbley gemiſcht iſt. Man macht ſie nachher mit Terpenthinöhl dünne. Andere nehmen bloß fetten Firniß dazu; allein, es thut keine ſo gute Wirkung.

trocknet, nach und nach von unten immer hö bronziren.

Hat man Figuren oder andere Zierrathe der antiken Bronze, oder roth oder gelb zu ſo muß man beym Gründen gleich die Farb tigen Bronze nehmen, wodurch die Arbeit n deſto ſchöner ausfällt. Man gründet, Fall, mit einer Farbe, die mit Mahlerfirn ben und mit Terpenthinöhl eingerührt iſt. Grund recht trocken iſt, ſo trägt man die und bronzirt darüber weg.

Broquart, ein Spießer oder Spießhirſch; Hirſch.

Broquette, kleine eiſerne Zwecke; ſiehe unter Broſamen, oder eigentlich Brodſamen, Brocken genannt, L. Mica, ſind die bey des Brodes entſtehenden Abgänge, und üb ne Stückchen, welche nicht allemahl gan werden.

In einer ordentlichen Haushaltung mü nicht in den Winkeln herum liegend gela als wodurch das Ungeziefer von Ratzen an dergleichen Oerter häufig gelocket wird; ſammelt ſie in einem beſonders dazu beſt ſchirre, und gibt ſie, wenn deren eine M men iſt, nachdem ſie vorher in Waſſer, od Bier, eingeweichet worden, dem Hühner- Gänſevieh. Oder, die gröſten Stücke den aufs reinſte gedörret, im Mörſer klein g ſodann zu den Biermüſern u. d. gl. aufbe

In Frankreich hat man ein beſonderes Broſamen- oder Krumenbrod, Fr. Pain ches aus dem allerfeſteſten Teige, den m ſchüttung etwas Mehls noch ſteifer mac wird, und wozu man gemeiniglich die Krümchen des Backtroges nimmt, und

er Gewalt durchknetet. Hefen thut man nicht
weil dieſelben überhaupt dem Brode eine gar zu
krume geben. Dergleichen Broſambrod wird
Küchen zu Beſtreuung des Fleiſches, welches
weder an dem Bratſpieße, oder auf dem Roſte
ebraucht: ſo wie in Deutſchland der Grieß von
ten Semmeln zu dieſer Abſicht genommen, und
Bäckern an diejenigen, die ſich nicht der Zeilen-
ln bedienen, verkauft wird.

en, Fr. Brocher, mit erhabener Arbeit von Gold,
oder Seide durchwirken; erhabene Arbeit in ei-
chen; einen Stoff einwirken. Man gebraucht
Wort ſonderlich in den Seiden- auch Gold- und
Fabriken, von der Kunſt, Gegenſtände von
denen Farben unter einer guten Schattirung auf
Stoffe zu bringen, oder aber, ſie mit einem ſo
en reichen Grunde, von echtem oder Flittergolde,
n Silberfäden oder Flitterchen, Silberlahnfäden
beiten; daher kommen die Benennungen von
rten Stoffen, Bändern und andern Gewe-
In den eigentlichen Brokaten ſind die Blumen
dere Zierrathen über den Grund erhöhet; in al-
rn faßonirten Zeugen erblickt man ſie hingegen
unde derſelben gleich, und ohne ſich über die
che zu erheben.

n broſchirten Treſſen, ſiehe unter Treſſe.

he Bürſte.

is de) ſiehe oben, S. 176.

he Brod.

ſiehe *Abrotanum*.

ne Nußſchale; ſiehe unter Nußbaum.

he Kraft-Suppe.

ein Schiebkarren, ſiehe unter Karren.

heißt auch eine Art Sänfte, Handwagen, oder
Chaiſen mit zwey Rädern, die in Paris zum
fahren gebräuchlich iſt, und von einem einzigen
Menſchen

Roulette beſchreiben.

Brouillamini, ſiehe unter Bolus.

Brouillard, ſiehe Nebel.

Brouillon, ſiehe Memorial.

Browalliſche Pflanze, L. Browallia,

Browniſche Pflanze, L. Brownia,

ſchreibung dieſer und ähnlicher neuen
ter, in meinem Werke, um deswill
von ihrem Nutzen wenig oder gar ni
wird man es mir hoffentlich verzeih
ſich, in Anſehung der botaniſchen
aus Hrn. D. Martini Naturlexicon
digen kann.

Brownpapers, Brown papers, iſt e
Leinwand, welche ſtark nach London
welcher die Engländer von dem bräu
ein ſie gepackt iſt, dieſen Nahmen g

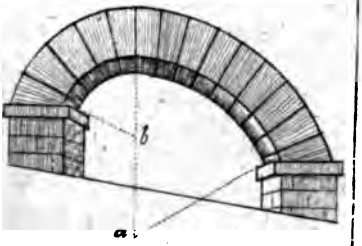
Brown-Stut, eine Art engliſches Bra
S. 157.

Broye, ſiehe Breche.

Broyon, ſiehe Teller-Eiſen.

Ende des ſechſten Th

Fig. 292 S. 103.



S. 102

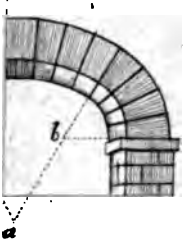
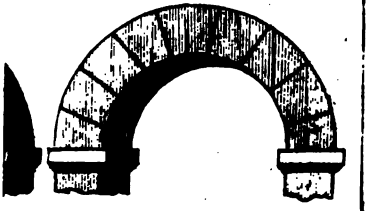


Fig. 295 S. 103.



Wolffsc.

Oec. Enc. VI. T.

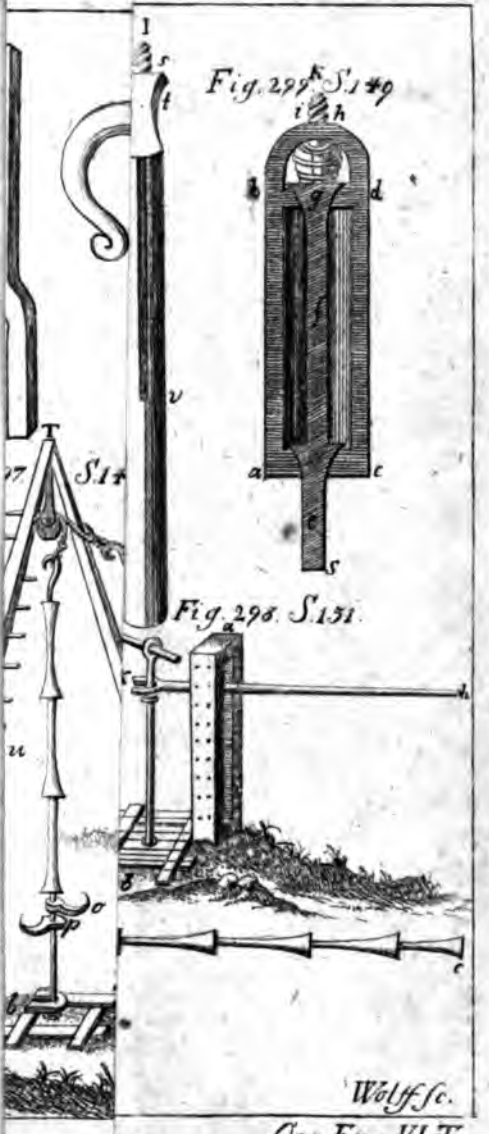
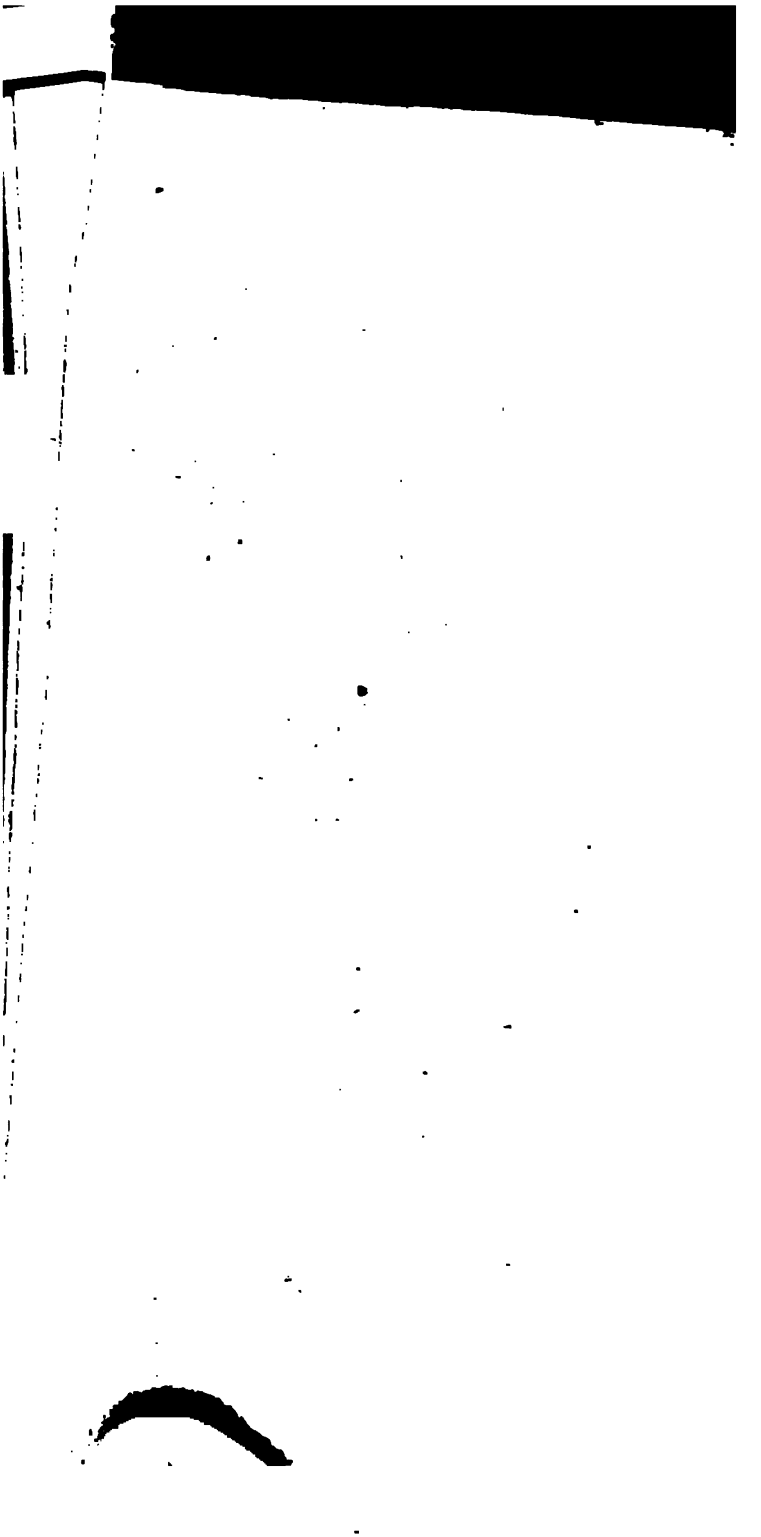


Fig. 299. S. 149
Fig. 298. S. 131
Wolff sc.
Oec. Enc. VI. T.



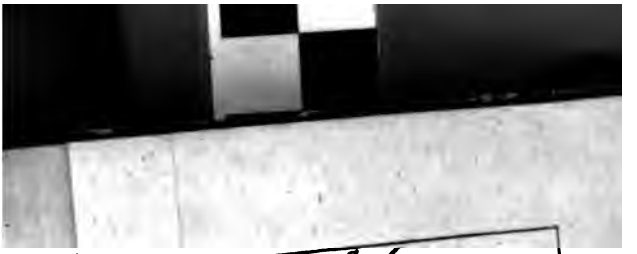


Fig. 306 S. 156

Fig. 310 S. 161

Fig. 311. S. 162

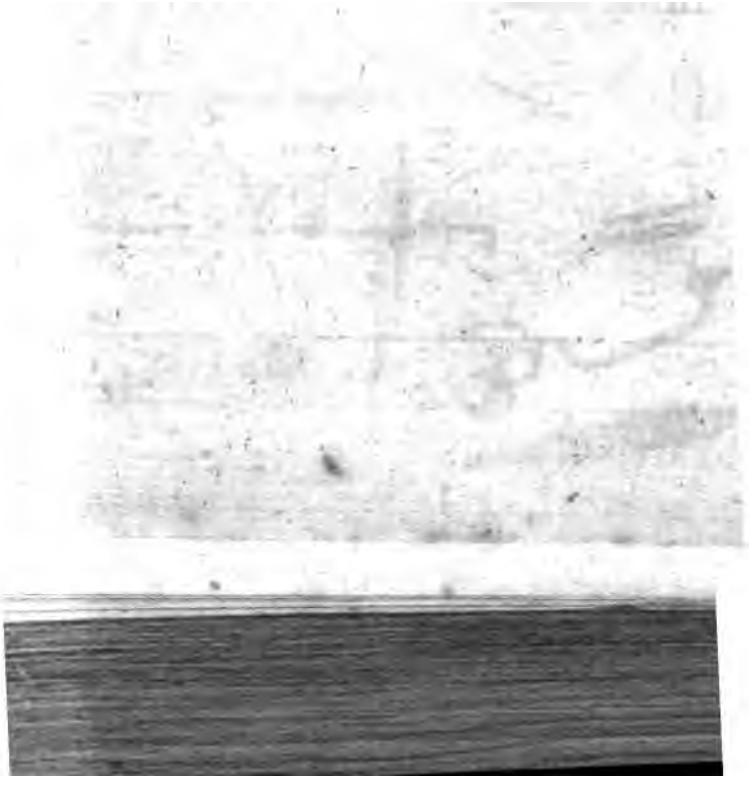
Fig. 312 S. 162

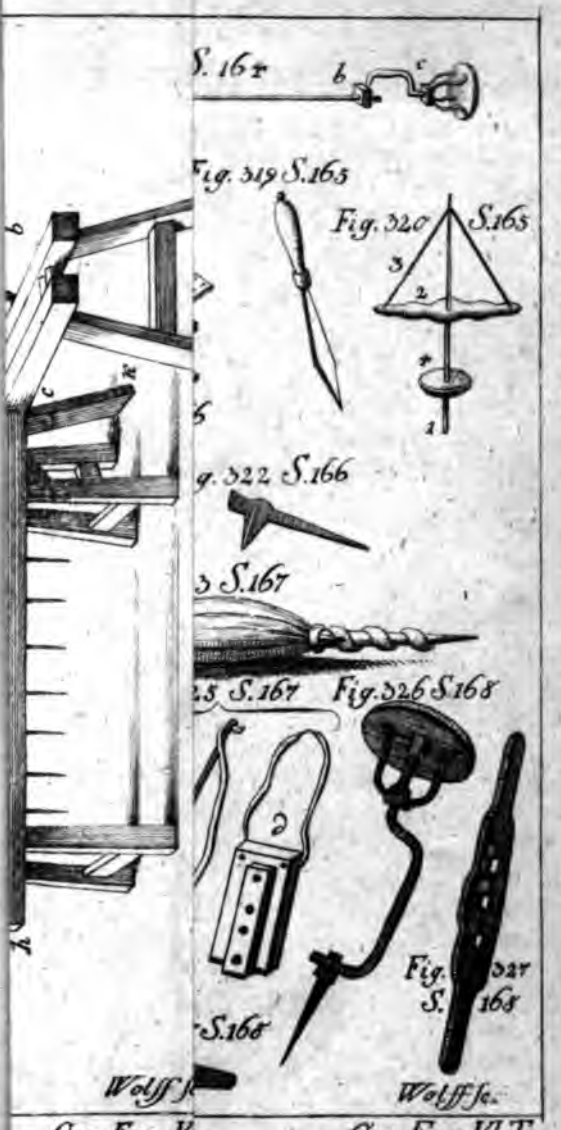
Fig. 313 S. 162

S. 157

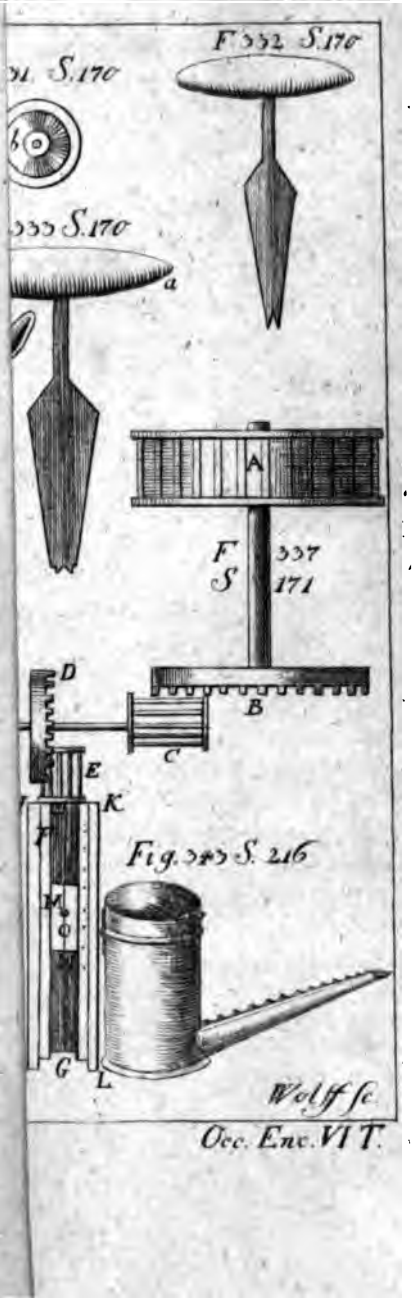
S. 158

b von 2 Fuss.

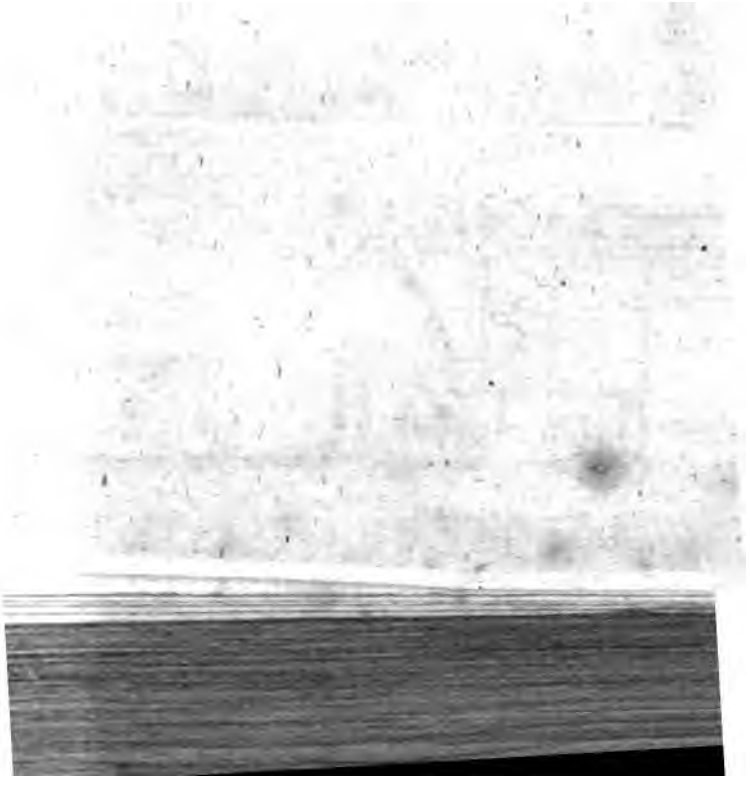


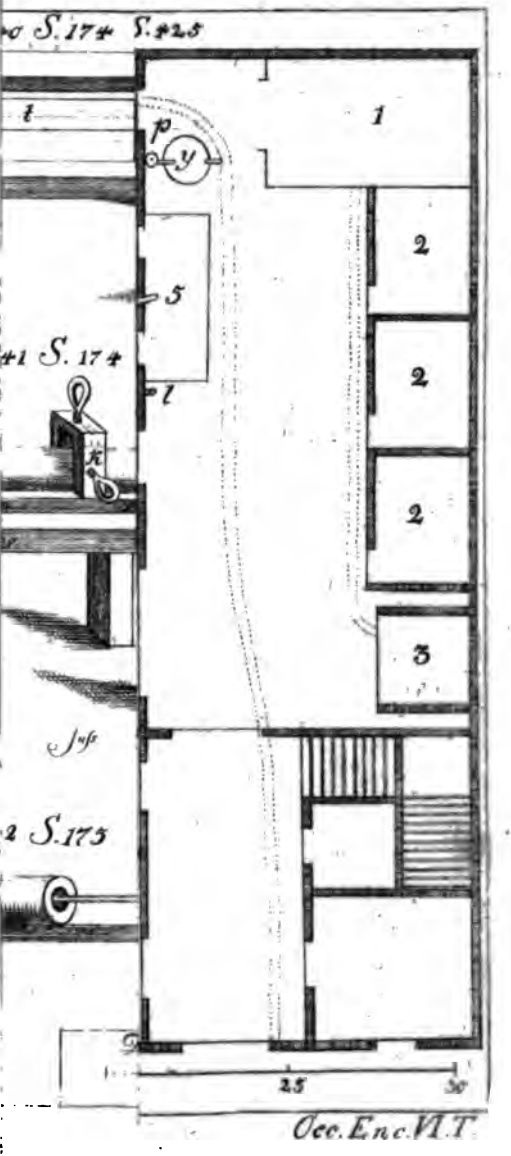


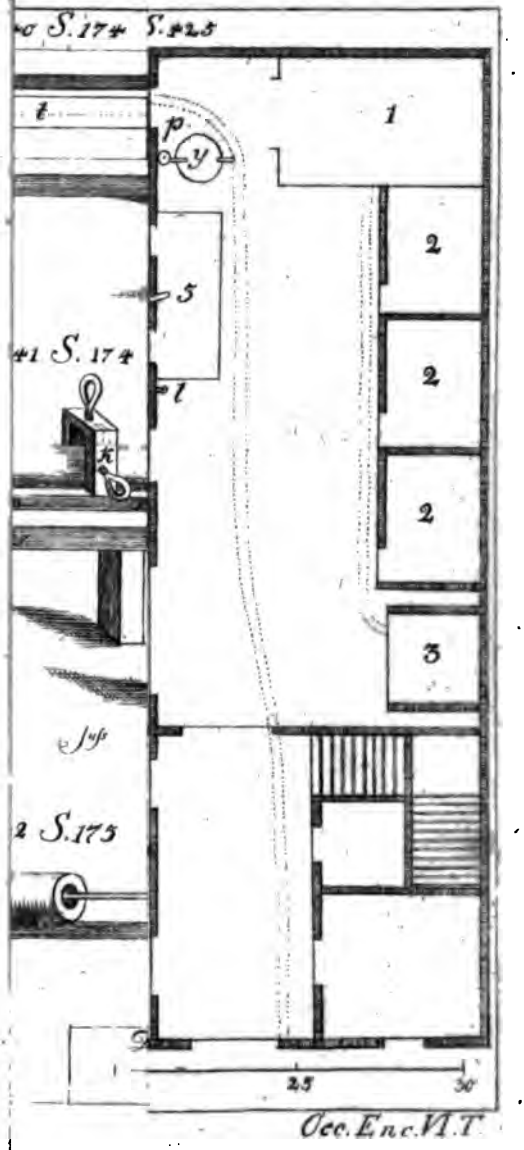
Oec. Enc. V. Oec. Enc. VI. T.


F 332 S. 170
331 S. 170
333 S. 170
a
A
F 337
S 171
D
B
C
E
K
F
M
G
L
Fig. 343 S. 216
Wolff sc.

Occ. Enc. VI T.




S. 174 S. 425
t
p
y
1
2
2
2
5
S. 174
l
k
3
Jyf
S. 173
25
50
Occ. Enc. M.T.

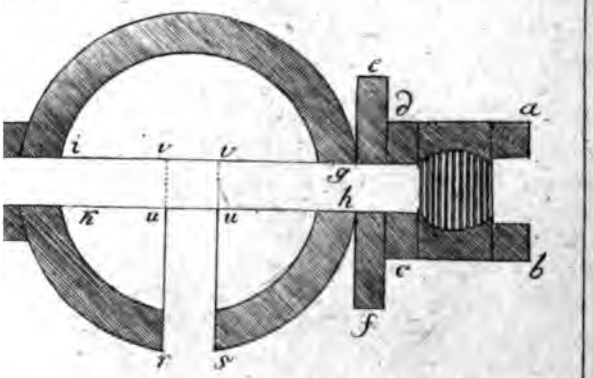

o S. 174 S. 173
t
p
y
1
2
2
2
5
41 S. 174
l
k
3
Just
2 S. 173
25
30
Oec. Enc. V. T.

X

r Ellen

1 2 3 4 5 6 7 8

)' #27



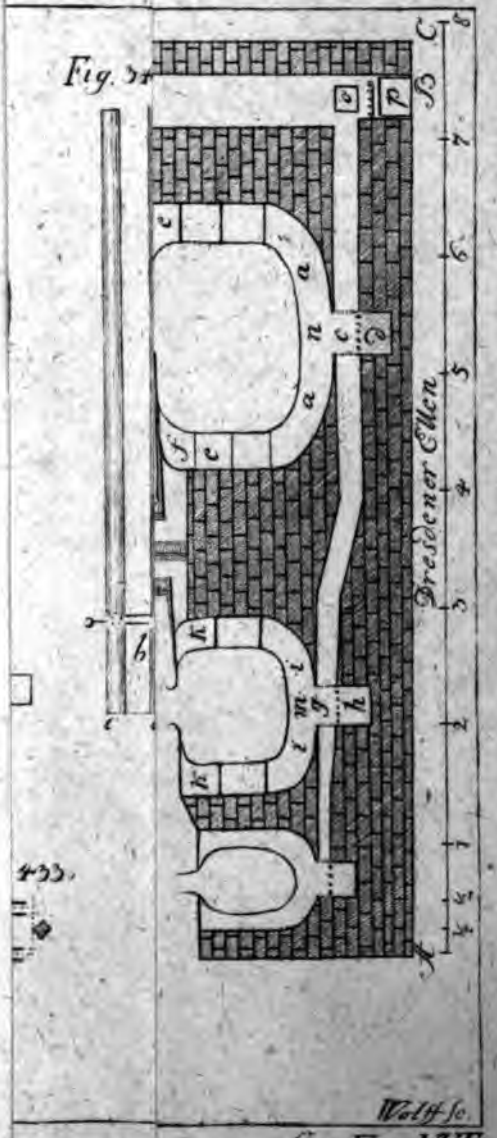
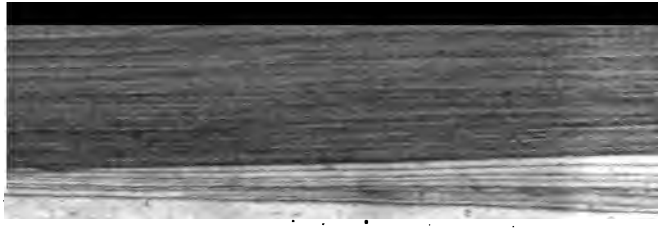
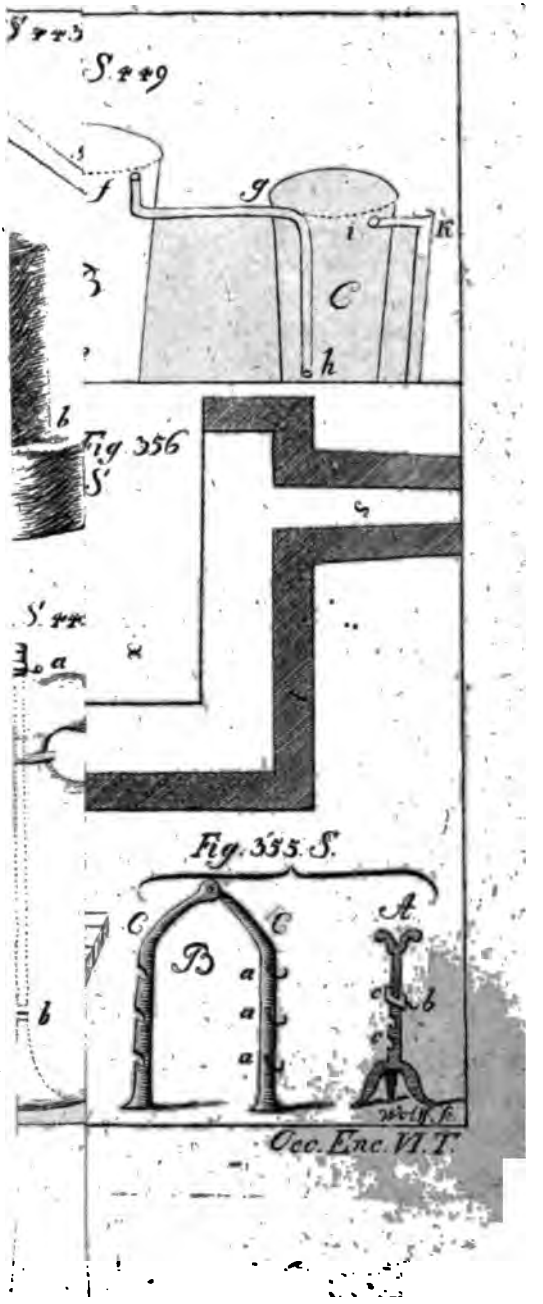


Fig. 3.
Dresdener Ellen
Wolff fc.
Occ. Enc. VII.





Oec. Enc. VI. T.

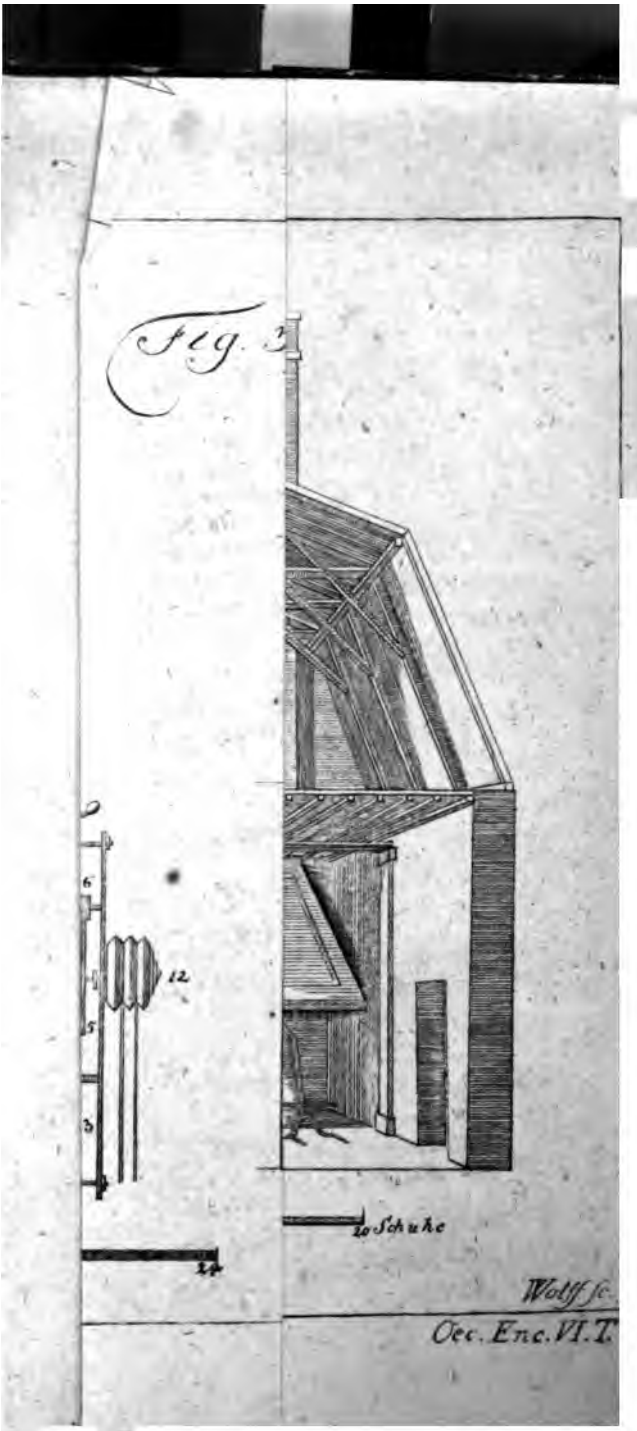
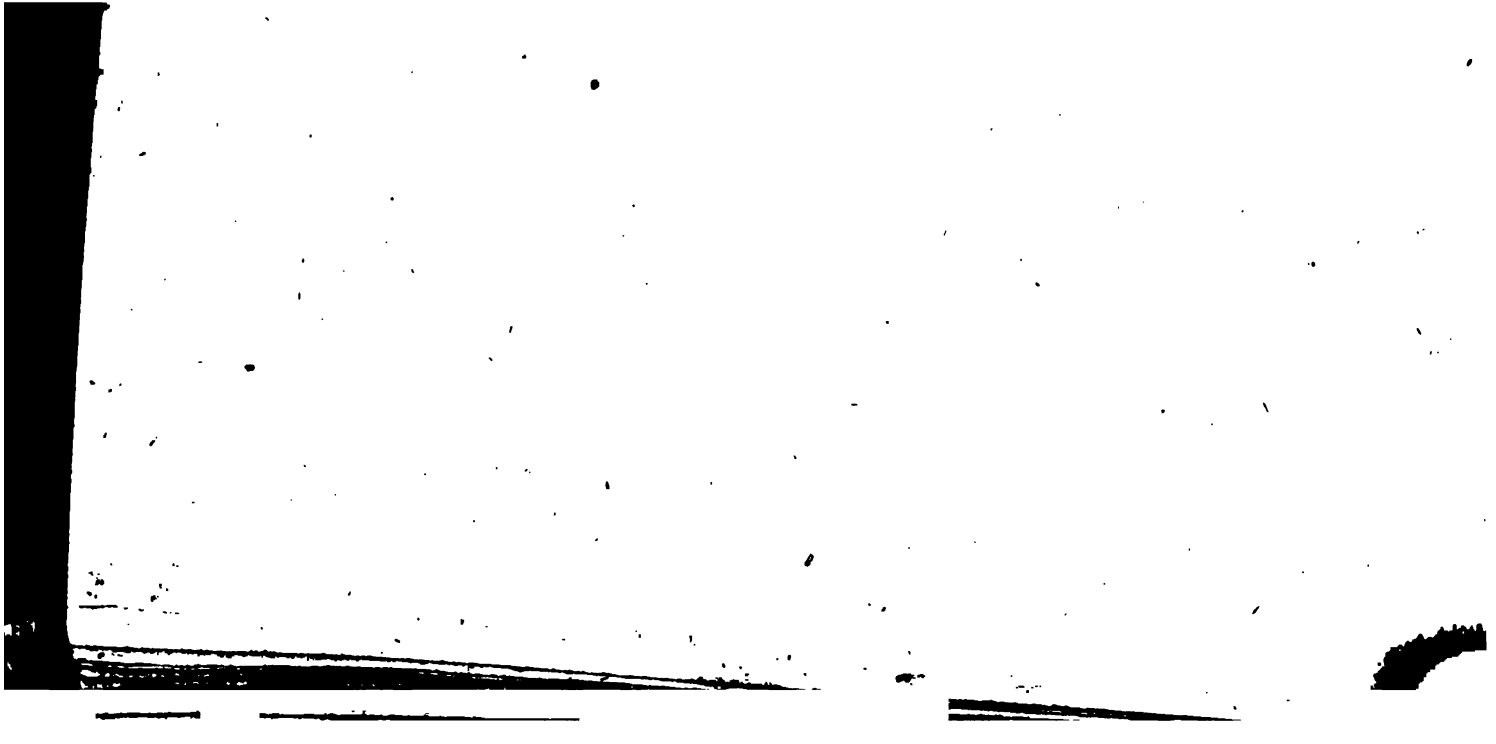
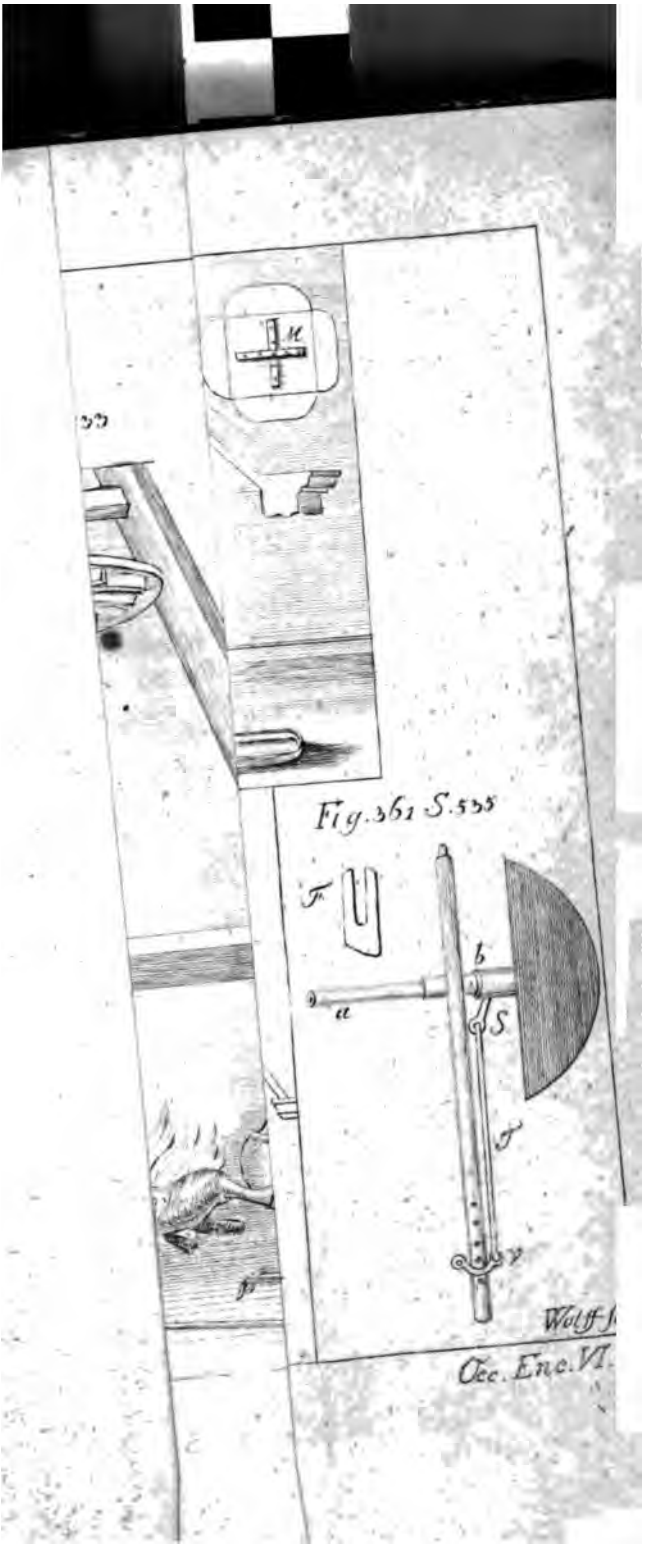
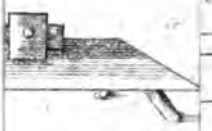


Fig. 3
6
12
5
3
20 Schuhe
Wolff sc.
Oec. Enc. VI. T.




M
Fig. 361 S. 535
F
b
a
S
f
Oec. Enc. VI.



g 363(a) S. 595.

Fig. 369. S. 615

373. S. 622.

Fig. 374
S. 622

Oec. Enc. VI.

Oec. Enc. VII.

Fig. 377 S. 633.

Fig. 378. S. 634.

Fig. 381 S. 637.

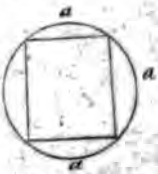
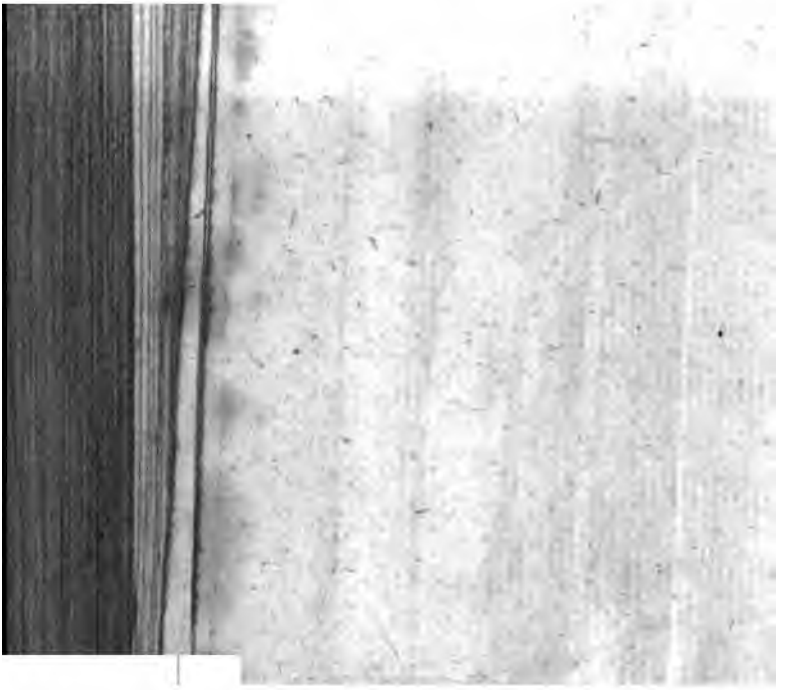
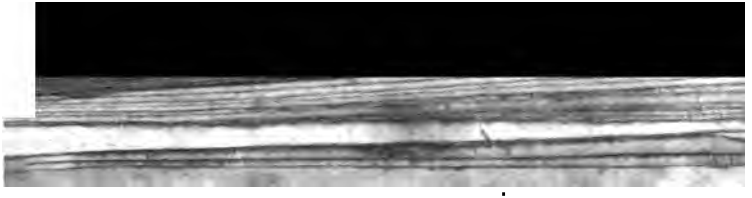


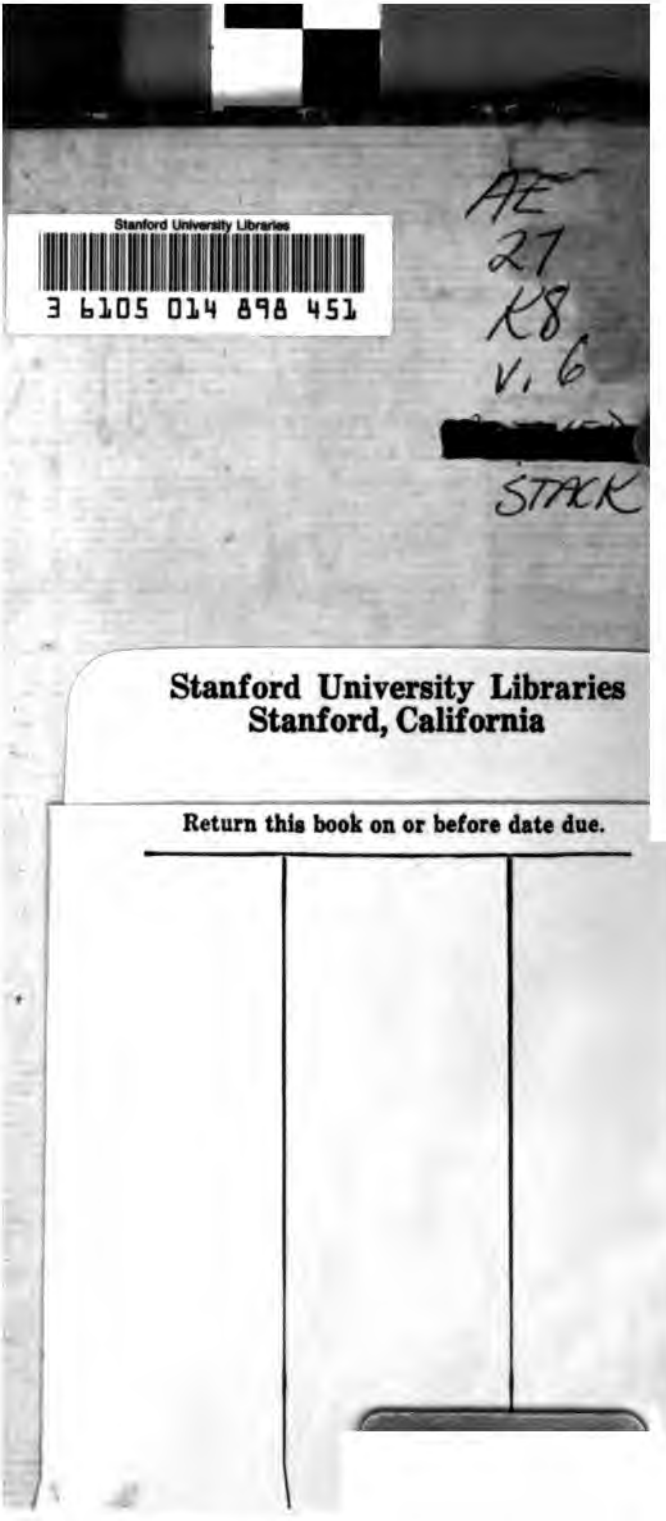
Fig. 375 S. 631.

S. 636.

Oec. Enc. VI. 2






Stanford University Libraries
3 6105 014 898 451
AE
27
K8
v. 6
[redacted]
STACK
Stanford University Libraries
Stanford, California
Return this book on or before date due.